

のと115と春雨のかき玉スープ

材 料 4人分

のと115	笠 1.5枚
緑豆春雨（乾燥）	30g
水	700cc
うす口しょうゆ	大さじ3
コショウ	少々
卵	2個



作り方

- 1・春雨はぬるま湯でもどし水気を切り、食べやすい大きさに切っておく。のと115は放射状に切る。卵は溶いておく。
- 2・鍋に水を入れて火にかけ、沸騰したらのと115と春雨を入れて2～3分煮る。
- 3・しょうゆを加え、溶き卵を回し入れ、コショウで調味する。