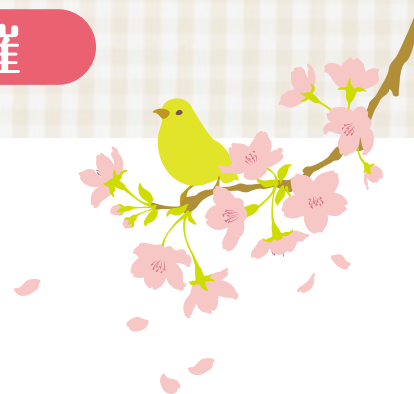


天満屋ストア・日清オイリオグループ

ハッピー料理教室

2016年3月20日(日)開催



豆腐とグリーンピースのスープ



※写真はイメージです。

材料(4人分)

- ・グリーンピース 80g
- ・絹ごし豆腐 150g
- ・昆布だしの素 8g
- ・水 700cc
- ・白味噌 40g
- ・塩 適量
- ・ボスコ エキストラバージンオリーブオイル 適量
- ・粗挽き胡椒 適量

作り方

- ①鍋に昆布だしを入れて火にかけ、グリーンピースを入れ、沸騰したら白味噌を加える。
- ②火を止め、手でちぎった豆腐を加え、泡立て器でよく混ぜ、ポロポロの状態にする。最後に塩を加え味を調える。
- ③再度、温めたら器に注ぎ、ボスコ エキストラバージンオリーブオイルと粗挽き胡椒をかける。

このレシピで
使用したのは
コレ!



ボスコ
エキストラバージン
オリーブオイル

