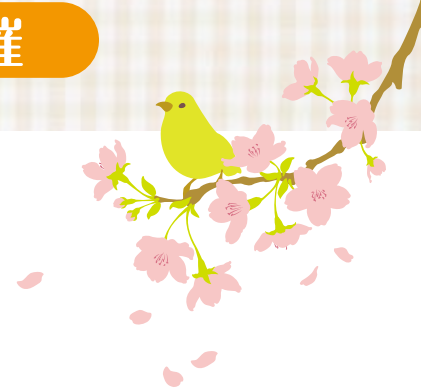


天満屋ストア・エスビー食品

ハッピー料理教室

2018年2月18日(日)開催



かきたま汁



※写真はイメージです。

このレシピで
使用したのは
コレ!



材料(4人分)

- ・卵 2コ
- ・**S&B 菜館 木クラゲ** 1袋
- ・葱 1本

- A
- ・水 3カップ
 - ・**S&B 李錦記 鶏丸ごとがらスープ(袋)** 大さじ1
 - ・酒 大さじ2
 - ・塩 小さじ1/2

- ・片栗粉 大さじ1

作り方

- ① **S&B 菜館 木クラゲ** はぬるま湯でもどしせん切りにする。
- ② 葱は斜めのせん切りにする。
- ③ Aを火にかけ、**S&B 菜館 木クラゲ** を加え、水溶き片栗粉でとろみをつける。
- ④ 卵をときほぐし、③のスープを静かに煮立てた中に流し入れ、ゆっくりとかきまぜてふわっと卵が浮き上がったら火を止めて葱を散らす。