

汁物 「ピーマンと春雨の冷製スープ」

<材料(2人分)>

ピーマン	1 個
はるさめ(乾)	10 g
白菜キムチ	40 g
水	240 ml
鶏ガラスープの素	小さじ 1/2
酒	大さじ 2/3
砂糖	小さじ 1
しょうゆ	小さじ 1/2

🌸作り方🌸

- ① ピーマンは種とわたを除き、輪切りにする。
- ② はるさめは熱湯でゆでて食べやすい大きさに切る。
- ③ 鍋に定量の水を沸とうさせ、鶏ガラスープの素を加える。
ピーマン、はるさめ、白菜キムチを加え、煮立ったら残りの調味料を加え、サッと煮て冷やしていただく。

※ 温かなくてもおいしくいただけます。