

レシピ: クックドウ香味ペーストを使ったキャベツのスープ



cooking photo



クックドウ香味ペーストを使ったキャベツのスープ

汁・スープ

材料 (2人分)

キャベツ	200g (1/6個)
ごま油	小さじ1
水	400cc (2カップ)
クックドウ 香味ペースト	8g (12cm程)
塩こしょう	少々
卵	1個

作り方

【下準備】

- ①キャベツはざく切りにする。
- ②卵は溶いておく。

【作り方】

- ①鍋に、ごま油を入れてキャベツを炒める。
- ②キャベツがしんなりしたら、水を加えて、沸騰させる。
- ③沸騰したら、香味ペーストを加える。
- ④味を見て、足りないようなら、塩こしょうで味を調える。
- ⑤食べる直前に再び加熱して、溶き卵を回し入れる。

※カットしたトマトや1/2に切ったミニトマトを入れてもOK。