



わかめスープ

中華味のわかめスープに福岡市内産のみずなを使ったさっぱりとしたスープです。

豚肉(スライス)	50g	みずな	30g	こしょう	少々
たまねぎ	50g	中華スープの素	3.5g	水	750cc
乾燥わかめ	3.5g	しょうゆ	5g		
干しいたけ	5g	塩	少々		

(作り方)

たまねぎはうす切り、干しいたけはもどしてせん切り、みずなは2cm長さに切る。わかめは洗っておく。
水、しいたけのもどし汁を沸騰させ、豚肉、たまねぎ、しいたけを入れ、塩、こしょうをする。
材料に火が通ったら、中華スープの素、しょうゆで調味し、わかめ、みずなを加えて仕上げる。