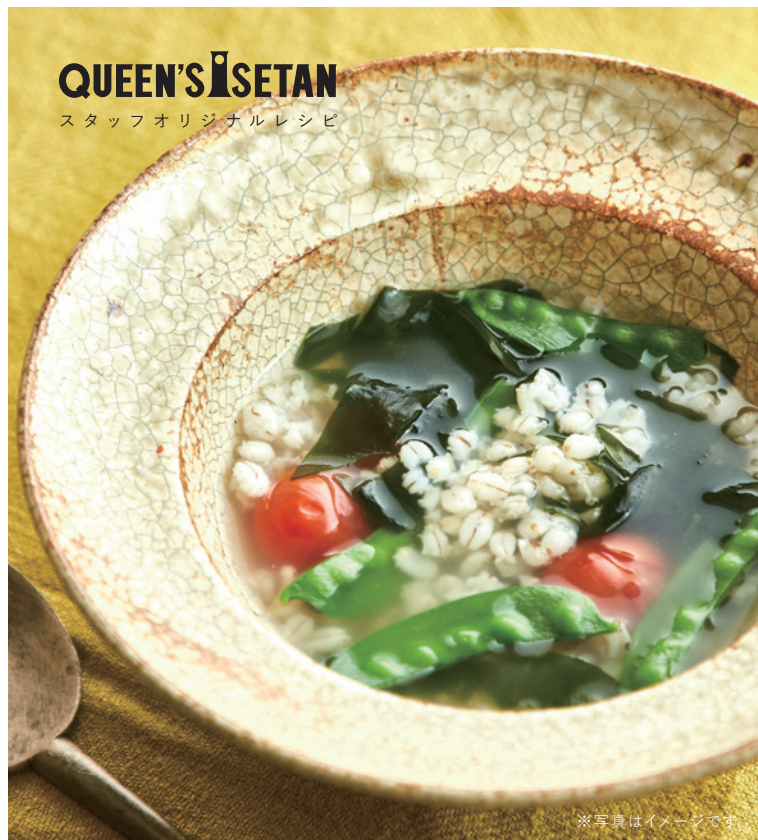




※写真はイメージです

はだか麦のわかめスープ

with ISETAN MITSUKOSHI THE FOOD
国内産プチプチはだか麦



はだか麦のわかめスープ

〔材料(2人分)〕

国内産プチプチはだか麦	40g
塩わかめ(一口大に切る)	10g
ミニトマト(へたをとる)	6個
さやいんげん(筋をとる)	8枚
しょうが	1片
水	500ml
ガラスープの素	大さじ1
醤油	小さじ1/4
塩	少々
胡椒	少々

〔作り方〕 調理時間: 約 20 分

1. はだか麦は15分程度下茹でし、ざるにあげて水を切る。
2. 鍋に水を入れ、沸騰したら塩を洗い流したわかめ、ミニトマト、さやいんげんを入れて、具材に火を通す。
3. ガラスープの素を加え、醤油、塩、胡椒で味を調える。最後に、しょうがのしぼり汁を加える。



ISETAN MITSUKOSHI THE FOOD
国内産プチプチはだか麦

プチプチ食感が特徴。8分搗きにより、麦本来の豊かな風味と食感をお楽しみいただけます。

〈発行: 株式会社 三越伊勢丹フードサービス〉