



おいしく・健康的に 食べよう  
**Kitchen Smile**  
OFFICIAL RECIPE SITE



Copyright (C) Kansai Super Market Ltd. All Rights Reserved.



当社自慢の品「コラーゲンペプチド入り ふんわり鶏だんご」を使った  
**ふんわり鶏だんごのワンタンスープ**



一人あたりのエネルギー <b>222kcal</b>	食塩相当量 <b>3.0g</b>	調理時間 <b>約15分</b>
-------------------------------	----------------------	---------------------

この表示値は目安です

### ■材料 (2人分)

当社自慢の品 ふんわり鶏だんご  
..... 1パック(6個入り)  
ワンタンの皮 ..... 6枚  
白菜の葉 ..... 1枚  
春雨 ..... 16g  
A 鶏がらスープの素 ..... 大さじ1  
水 ..... 500ml  
こしょう ..... 少々

### ■作り方

- ①白菜はざく切りにし、ふんわり鶏だんごは1個ずつワンタンの皮で包む
- ②鍋にAを入れ、沸騰したら❶を入れ、フタをし中火で5分ほど煮る
- ③白菜がしんなりしたら春雨を加え、商品の袋に記載された表示時間に合わせて茹でる
- ④仕上げにこしょうで味を調える

cooking memo