



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
キャベツとふんわり鶏だんごの中華春雨スープ



一人あたりのエネルギー 257kcal	食塩相当量 3.8g	調理時間 約15分
------------------------	---------------	--------------

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)
当社自慢の品 やわらかキャベツ 1/4個
春雨 20g
しょうが(チューブ) 小さじ1/2
鶏からスープの素 大さじ1/2
A 水 600cc
しょうゆ 大さじ1・1/2
酒 大さじ1
ごま油 小さじ1

■作り方

- ①キャベツをざく切りにする
- ②鍋にAを入れ、煮立ったらふんわり鶏だんごを入れ、中火で3分ほど煮る
- ③キャベツを加え、しんなりしたら春雨を加え、袋に記載の表示時間分茹でる
- ③最後にごま油をたらし出来上がり

cooking memo