

『あさりと春キャベツのスープ』

材料：2人分

あさり	150g
春キャベツ	50g (約1枚)
ヤマキ白だし	大さじ2
水	400cc
胡椒	少々



作り方

- ① あさりは塩水に漬けて砂抜きをし、あさりにあさりをこすり合わせて汚れを取る。
- ② キャベツを一口大に切る。
- ③ 鍋にあさりと水を入れて煮立たせ、ふたをして弱火にし、あさりの口が開くまで煮る。
- ④ ③にキャベツを入れて煮て、白だしを加えて胡椒で味を調える。