

# 『カブらの中華スープ』

(材料:2人分)

小かぶ(葉つき) 2個  
卵 1個  
ミツカン  
とんこつしょうゆ鍋つゆ  
(5倍濃縮)  
大さじ3(約45g)  
水 500cc



(作り方)

- ① かぶの皮をむいて4つに切る。  
かぶの葉(茎)を小口切りにする。
- ② 鍋に分量の水を入れ、かぶを入れ柔らかくなるまで煮る。
- ③ ②の鍋にミツカン「とんこつしょうゆ鍋つゆ」大さじ3を入れ、かぶの茎と葉を入れ、溶き卵を入れて出来上がり!