



生きくらげの野菜スープ

材料2人分

(※印は無印良品オリジナル商品)

生きくらげ	1/2パック(45g)
にんじん	1/2本(100g)
玉ねぎ	1/2個(100g)
水	400ml
鶏がらスープの素	小さじ2
にんにく(チューブ)	3cm
ハーブソルト※	ひとつまみ
粗挽き黒こしょう	適量
イタリアンパセリ	お好みで

つくりかた

1. 生きくらげは、洗って石づきの硬い部分を取り、熱湯で1分ゆで、お好みの大きさに切ります。
にんじんは皮ごと、玉ねぎは茶色い皮をむき、1cm角に切ります。
2. 鍋に水と鶏がらスープの素、にんにくを入れ、手順1を加えて火にかけ、沸騰したら浮いてきた表面のアクを取って、弱火で20分煮込みます。
3. 塩こしょうで味を調え、器に注ぎ、お好みでイタリアンパセリを飾ります。