

カブと手羽先の柔らかスープ



《材料》 (4人前)

カブ	2玉
手羽先	8本
醤油・塩	各少々
固形スープの素	2個
水	2カップ
(水溶き片栗粉)	
片栗粉	大さじ1
水	大さじ1

《下準備》

- ① カブはくし形切りにする。
- ② 手羽先は関節のところで2等分して、手羽中のほうには、火が通りやすいように切り込みを1本入れておく。
- ③ 片栗粉と水大さじ1で水溶き片栗粉を作っておく。
- ④ カブの葉は仕上げの彩りに適量を刻んでおく。

《作り方》

1. 鍋に②の手羽先と水を入れて弱火で3分煮込む。
2. 1. に①のかぶと固形スープの素を入れて軟らかくなるまで10~15分ほど弱火で煮る。
3. 塩・醤油で味を調整する。
4. 鍋に③の水溶き片栗粉を入れてとろみをつけてから火を止める。
5. すぐに④のカブの葉を散らして出来上がり。

オススメポイント

- ・手羽先は軟らかく、カブもとろけるように煮えて、とても食べやすいです。老若男女におすすめのスープです。
- ・カブの甘みで優しい味に仕上がります。手羽先を鶏肉団子に替えてもOK!