

## 餅入りスープ



【材料】 1人分  
即席スープ…1食分  
水…3/4カップ (150cc)  
※スープに  
表示されている量  
餅…2個



### 【作り方】

- 1 高密度ポリエチレン製の袋に材料を全部入れる。
- 2 袋をねじりながら空気を抜いて上の方で縛る。
- 3 ふきんまたはお皿を敷いた鍋に湯を沸かし、沸騰したら中火にして2を入れる。ふたをして15分湯せんする。
- 4 袋から出すか、結び目を切って袋のまま食器にのせて、盛り付ける。



餅が軟らかくなったら、出来上がり！  
乾いたふきんなどでもんで味をなじませるとよりおいしくなります。



### ワンポイントアドバイス

- 餅を乾はるさめ 25g に代えてもおいしくできますが、はるさめは加熱しすぎると溶けてしまうので、15分を目安に湯から出してください。
- スープは和風、中華風、洋風…どれもできますので、ご自分が好きな味のスープで作ってください。