



コーンポタージュ(ルウタイプ)を使用した 中華スープ°



■ 材料・分量 (5~6人前)

※ コーンポタージュ(ルウタイプ)	100g
鶏がらスープ (無塩)	700ml
醤油	少々
オイスターソース	小さじ1
ごま油	適量
片栗粉	1g
卵	1個

コーンポタージュ(ルウタイプ)

風味豊かなスイートコーンをたっぷり使った
コーンポタージュルウです



※は弊社製品を使用しています

■ 作り方

- ① 分量分の鶏ガラスープでコーンポタージュルウを溶き、ダマにならないように弱火でじっくりと混ぜながら一煮立ちさせます。
- ② 一度火を止め、倍量の水で溶いた片栗粉と醤油、オイスターソース、ごま油を加え、良く混ぜながら一煮立ちさせます。
- ③ 最後に火を止め、溶き卵を混ぜ入れ、スープ皿に盛り付けたら出来上がりです。

使用製品



本格的な中華料理の
定番スープが簡単に出来ます。

ふんわりトロリ、体の温まるスープです。

memo



ネギやきのこと類などの具材を加えても、美味しいスープに仕上がります。