

梅しそスープパスタ

使用商品 粉末うどんスープ



調理時間
(目安) 20分

料理特徴

ほどよいだし感とバターのコク、梅としそでさっぱり仕上げたスープパスタです。

材料 2人分

材料名	使用量	材料名	使用量
パスタ(乾)	180g		
塩	少々		
舞茸	1パック		
にんにく	1片		
青じそ(千切り)	5枚		
梅干し(種抜き)	4個		
オリーブオイル	小さじ2		
バター	大さじ1.5		
<スープ>			
粉末うどんスープ	1袋(10g)		
水	1.5カップ		

作り方

- ①舞茸は小房に分け、にんにくはみじん切りにしておく。
- ②パスタは塩を入れたお湯で茹でる。
- ③鍋に1.5カップの水と粉末うどんスープを入れて火にかけて、スープを作る。
- ④フライパンにオリーブオイルをしき、①を炒める。さらにバターと②のパスタを入れてさっと炒めて皿に盛る。
- ⑤④に③のスープをかけ、千切りの青じそと種抜きの梅干しをのせ出来上がり。

野菜雑炊

使用商品 粉末うどんスープ

材料 2 人分

材料名	使用量	材料名	使用量
ご飯	400g		
野菜ミックス	1袋		
三つ葉	1/2束		
粉末うどんスープ	2袋		
水	3カップ		



調理時間
(目安) 10分

料理特徴

かつおだしの風味が効いた野菜雑炊です。お好みで卵を加えてもおいしくいただけます。

作り方

- ①三つ葉は3cm幅に切る。ご飯は水で洗い、ぬめりをとる。
- ②粉末うどんスープを水に溶き沸騰させ、野菜ミックスを加えて軟らかく戻るまで煮る。
- ③①のご飯と三つ葉を加えて5分ほど煮て、盛り付ける。