

鍵庄 レシピ 18



のりスープ

材料 (2人分)

- ①味付のり (8切) 10枚
- ②ねぎ 適量
- ③白だし 40cc
- ④お湯 360cc
- ⑤白ごま 適量
- ⑥丸干しのり 適量



作り方

白だしとお湯を混ぜる。
お椀ひとつずつに、味付のりをちぎり入れる。
丸干しのり、ねぎを加え、白だしを加えたお湯を注ぎ入れる。
白ごまを振る。



このレシピで
使った商品



海花 (丸干し海苔)



味のり