

白菜の 豆乳スープ仕立て



加熱しすぎると豆乳が分離してしまうので
豆乳を入れたら沸かさないでね！



材料

白菜	100g	冷凍うどん	1玉
小松菜	1束	出汁	180cc
豆乳	180cc		
白出汁	30cc		



作り方

- ①白菜を一口大に切る。小松菜を水洗いする。
- ②出汁 180ccの中に白菜を入れ、火にかける。
- ③白菜に火が通ったら、豆乳と白出汁を入れる。
- ④解凍したうどんと一緒に器に盛り、完成。



白菜に豆乳と白出汁を入れた様子