



## 「ゆず風味明太おもちのスープ」



切り餅は横半分に切りトースターまたはフライパンで焼く。

鍋に水、鶏ガラスープの素、ネギ、かぶを入れて中火にかける。

煮たって野菜が柔らかくなったら、明太子を細かくちぎって加え、

明太子の色が変わったら水溶性片栗粉を加えとろみをつける。

焼いた餅を加えてさっと煮、器に盛り付け下茹でした青葉（写真は菜花）とゆずの皮を加えて出来上がり。

\* 青葉は小松菜、ほうれん草、水菜などお好みで。

\* ネギ、かぶを大根やカリフラワーに変えても美味しいです。



ゆうきやのInstagram

是非、ゆうきやのお野菜を使ったお料理を、#ゆうきや  
#yukiya808 @ゆうきやなどを付けて投稿してください。  
皆様の投稿、お待ちしております！

ゆうきや本郷店

文京区本郷2-28-1-1F

☎ 03-5801-0880