

■ Cafe

アジアの風薫る ココナッツミルクスープ

■ 材料(3~4人分)

- ・ 鶏ガラスープの素(顆粒)…小さじ1+1/3 ・ 水…600cc
- ・ ココナッツミルク…165g ・ 香菜…適量
- ・ みつせ鶏だんごシリーズ …15個 ・ ナンプラー…大さじ1
- ・ ミニトマト…3~4個 ・ しめじ…1/4パック ・ 春雨…20g
- ・ (A)生姜スライス…1かけ分、レモングラス…ふたつまみ、
ライムリーフ…2~3枚

■ 作り方

1. 鶏ガラスープの素(顆粒)、水、ココナッツミルク、(A)を鍋に入れ、凍ったままのみつせ鶏だんごを入れて煮る。
2. 春雨は熱湯で戻す。ミニトマトは2等分、しめじは小房に分ける。
3. 一煮立ちしたら2、ナンプラーを加えて弱火で4~5分煮て、全体の味を馴染ませる。
4. 器に盛り付け、香菜を添える。

