本格きじ料理の素 鬼雉 Kiki

鬼雉～KIKI～を使ったアレンジレシピ

薬膳もずくスープ

材料　4人前

もずく(三杯酢) … 2個
えのき …… 1/2袋
生姜みじん切り … 適宜
細ねぎ …… 適宜
クコの実 …… 仕上げ用
（1人3個）

調味料
☆きじブイヨン…… 2袋
☆水……3カップ
☆塩……小さじ1
☆だし醤油……大さじ1
溶き卵……1個



つくり方

① 鍋に☆印の調味料を入れる

② 調味料が入った鍋に、もずく、えのき、みじん切りにした生姜を入れ、煮立たせる

③ 煮立ったら火を止め、溶き卵を回し入れる

④ 器に盛って、細ねぎとクコの実を盛り付け完成

他のレシピはこちら