

小松菜とチーズのコンソメスープ雑煮

【材料：2 枚分】

- 餅 4 個
- 小松菜 1 袋
- プロセスチーズ 4 枚
- かまぼこ 4 枚
- 水 1ℓ ●コンソメ 3 個
- いくら お好みで



【作り方】

1. 小松菜を食べやすい大きさに切る。かまぼことチーズをスライスする。
2. 鍋に水、コンソメを入れて、沸いたら、お餅を入れてほぼ柔らかくなるまで 2 分煮る。



3. 小松菜の茎を先に入れて、1 分後に葉も入れて、それから 30 秒後に火を止める。



4. チーズは鍋に入れると溶けて鍋底に沈んでしまうので、器に盛ってから、のせるようにし、かまぼこもイクラも飾る。

