

家でもできる調理実習⑥（一品作ってみませんか？）

最近、「^{とうみょう}豆苗」なるものを知り、使ってみたらクセがなくて食べやすいです。それに、一度使っても、育てたらまたニョキニョキと生えてくるのが楽しみ。（「おまけ」を見てね）

<簡単！豆苗と卵のスープ>

①材料は 豆苗、卵
鶏がらスープの素



②鍋に分量の水を入れて
鶏がらスープの素を入れる



③酒・しょうゆを各1周ずつ
塩を小さじ1



④豆苗を根元から切る



⑤沸騰したら豆苗を入れる



⑥豆苗に火が通ったら
溶いた卵を流しいれる



⑦できあがり



★おまけ（我が家の豆苗「ひまこ」の成長）←すぐ名前をつけてしまう



2日目



5日目



8日目

毎日水を替えてあげましょう。明るい方に首を向けます。
ただし、買った時より、ひよろひよろして頼りない感じです。

作ったら、報告してね。このアドレスを受信できるように設定しておいてね。

kateika3636 アット gmail.com（アットを@にしてね）まで。