

鮭と生クリームのコクが美味しい

鮭とチンゲンサイのスープ



調理時間 約 30分

材 料 4人分

チンゲン菜(3cm幅) 2束
しょうが(みじん切り) 1片
サラダ油 適量

水 450g
コンソメキューブ 1個

生クリーム 200ml

塩 小さじ1/4
こしょう 少々

鮭 2切れ

作り方

1. 鍋にサラダ油を熱し、しょうがとチンゲン菜を軽く炒めます。
2. 鮭は茹でてほぐしておきます。
3. 1に水、コンソメ、2を入れて中火で5分加熱、消火。10分減圧。
4. 生クリームを加えて軽く煮て塩・こしょうで味を調え、完成です。