

千切りキャベツのスープ

キャベツのレシピ



心まで温まるようなスープです

材料 (4人分)

キャベツ…………… 1/4 個
 ハム…………… 100g
 塩・こしょう…………… 適量
 水…………… 800mL

作り方

- ① キャベツ、ハムを千切りにする。キャベツは芯、硬い部分、外葉も一緒に千切りにして使用する。
- ② 鍋に水を入れて沸騰させ、千切りしたキャベツとハムを入れて中火で 15 分ほど煮る。
- ③ 沸騰したらあくを取り弱火にして煮込む。
- ④ キャベツがぐたぐたになったら、塩・こしょうで味を調える。

ポイント

キャベツの芯は甘みとうまみがたっぷり。特に甘みとうまみの強い「金瑛」で作ると味わい深くなります。