

## もずくと長芋のスープ



### 材料(4人分)

- ・もずく……………160g
- ・長芋……………120g
- ・万能ねぎ……………4g
- ・水……………600cc
- ・コンソメの素……………10g
- ・コショウ……………少々

### 1.

もずく洗って、適当な長さに切る。  
長芋は細い千切りにし、万能ねぎは  
小口切りにする。



### 2.

鍋に分量の水とコンソメの素  
を入れてコンソメスープを作  
り、コショウで味を調える。

### 3.

お椀にもずくを入れて、上に長芋、煮たて  
たスープを注いで、ねぎをちらして完成。

