

9月旬のおすすめレシピ

冬瓜の白味噌トマトスープ

温かくても冷やしても美味しい夏のスープ。

●材料

冬瓜	200	g
鶏むね肉	100	g
片栗粉	適量	
塩、こしょう	適量	
トマト	1	個
サヌキ白みそ	100	g
鶏がらスープ	400	cc
☆ごま油、醤油、酒	適量	



●作り方

冬瓜のワタと皮をおき、一口大に切る。

切った冬瓜を10分ほど下茹でしておく。

鶏むね肉を切り、塩こしょうで味をつけ片栗粉をまぶす。

トマトをくし切りにしておく。

鶏がらスープで全ての材料を煮込み、火が通れば白みそを溶く。

仕上げに☆で味を調べて器に盛り完成。

創業1931年



株式会社イツツミソ

〒769-1603 香川県観音寺市豊浜町和田甲229

TEL 0875-52-3030 / FAX 0875-52-6230