

朝ごはん/時短レシピ

野菜たっぷりぎょうざスープ

エネルギー124kcal たんぱく質 4.8g 塩分1.5g

| 材料 | 1人分 | 4人分 |
|--------|------|------|
| 冷凍ぎょうざ | 3個 | 12個 |
| カット野菜 | 50g | 200g |
| コンソメ | 2g | 大さじ1 |
| 塩 | 少々 | 少々 |
| こしょう | 少々 | 少々 |
| 水 | 1カップ | 4カップ |

作り方

- ① 鍋に水とコンソメを入れて火にかける。
- ② カット野菜を入れて煮る。
- ③ 冷凍餃子を入れ、塩、こしょうで味をととのえる。

料理の紹介

冷凍ぎょうざ(にんにくの入っていないもの)を買い置きしておいて、朝ごはんに活用してみてはいかがでしょうか。入れる野菜は何でもOK。カットわかめやきのこもおすすめです。お好みで、最後にごま油やしょうゆを加えてください。