



おいしく楽しモ〜! 乳レシピ

雪印メグミルクのお料理レシピ

ホタテの野菜たっぷりミルクスープ



雪印メグミルクのお料理レシピ

レシピを
チェック!



● 材料 4人分

ほたて貝(蒸しホタテ)…20個
とろけるスライス(7枚入り)…2枚
白菜…300g
にんじん…1本(155g)
たまねぎ…1個(200g)
固形スープの素…1個
おいしい雪印メグミルク牛乳…600ml
水…200ml
こしょう…適量



● 作り方

- 1) オープンペーパーにチーズを1枚のせ、電子レンジ(600W)で1分30秒加熱する。残りの1枚も同様に作る。
※電子レンジの機種により加熱時間を調整してください。
- 2) 白菜、にんじん、たまねぎは食べやすい大きさに切る。
- 3) 鍋に水と固形スープの素、2)を入れて火にかけ、煮立ったら弱めの中火で、フタをして10分ほど煮る。
- 4) 牛乳、蒸しホタテを加え、弱火でさらに5分煮る。
- 5) こしょうで味をととのえ、お好みの大きさに割った1)をトッピングする。

「さけるチーズ」しるこ



雪印メグミルクのお料理レシピ

レシピを
チェック!



● 材料 2人分

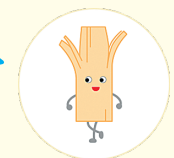
雪印北海道100 さけるチーズ プレーン…2本
粒あん…100g
水…100ml



● 作り方

- 1) 鍋に粒あんと水を入れてよく混ぜ、火にかける。
- 2) 「さけるチーズ」は輪切りに6等分する。
- 3) ひと煮立ちしたら2)を加えて2分ほど(チーズがやわらかくなるまで)弱火で煮る。

煮すぎるとチーズ同士がくっついてしまいます。
おはしでやわらかさをみながら、煮る時間を調節してください。チーズの中心がやわらかくなると食べごろです。



雪印種苗株式会社

編集発行人 小坂 康

本社 004-8531 札幌市厚別区上野幌1条5丁目1番8号 TEL (011)891-5911



ミックス
紙 | 責任ある森林
管理を支えています
FSC® C104445