

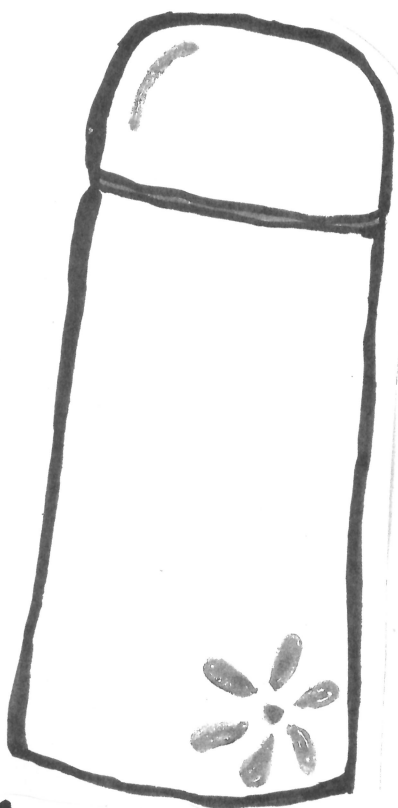
時短レシピ

ステンレスポット

水筒で

初級編

簡単すぎる 豆スープ



① 水筒を熱湯で温め、お湯は捨てる。
(災害時は、お湯を再利用してね)

② 内側が温まった水筒に
材料全てを入れ蓋をしっかりと
よく振る。



レゾ豆スープ
レゾ豆 大きめ2くら..
切干大根 大きめ2くら..
コンソメ 1つ
熱湯 300cc

③ 水筒を横に寝かせ、30分たったら
出来上がり。

・応用編・

- ・早ヤミマカドニでも
- ・ワカメと胡麻油ちよとカネ
- ・お麦や色々な干し野菜でも
- ・スープにたろ生姜入れると
温まるわね

(災害時だけでなく、お弁当などにもおススメ。
コンソメは、水筒を事前に温めること。
材料を入れたら、よく振ることよ)



豆間屋 大津屋物産(株)

豊橋市問屋町 11-6 TEL32-1131