

## ほうれん草の濃厚コーンクリームスープ

材料（1～2人分）

- ・冷凍ほうれん草 70g
- ・コーンスープの素（粉末） 1食分
- ・お湯 100ml



作り方

- ①耐熱容器に冷凍ほうれん草とコーンスープの素を入れ、まぜ合わせる。
- ②ふんわりとラップをかけ、電子レンジで加熱する。（600Wで約2分）
- ③お湯を注ぎ、よくまぜてカップにつぐ。



★お湯を少なめにするだけで、濃厚な味わいが楽しめます♪野菜もプラス！

★③でお湯を入れずにかきまぜると、和え物のようになります！その場合は味が濃いので、ほうれん草を増やすか、スープの素を減らすとよいです。

