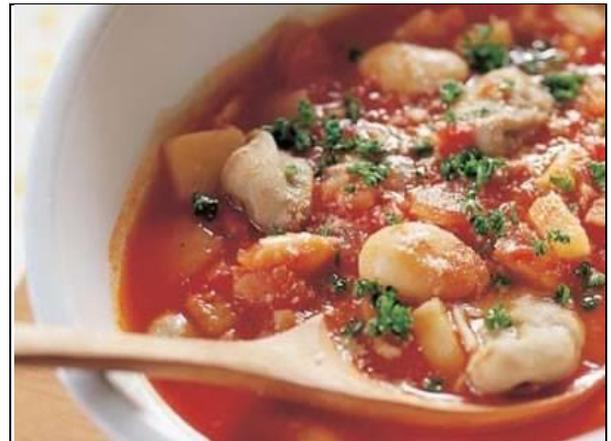


# 蕎麦粉のニョッキのミネストローネスープ

トマトスープに豆、野菜などが  
入ったおなじみのスープ。

マカロニの代わりに蕎麦がきを  
小さくして入れてみました。もち  
もちした食感が楽しめます。



## 材料

### A・キャンベル

・ミネストローネスープ缶 1缶

・クノールトマトコンソメ 1袋

・水 700 cc

・塩、胡椒 適量

B・蕎麦粉 200g

・水 200 cc

## 作り方

- ① Aを鍋に入れ、中火で温める。
- ② Bの蕎麦粉を篩に掛ける。
- ③ Bの水を沸騰させる。
- ④ 蕎麦粉に沸騰したお湯を少しずつ入れ粘りが出るまでよく混ぜる。
- ⑤ 少し冷めたら、小さくお団子状にし真ん中をへこませる。
- ⑥ Aの鍋に、5を入れ浮いてきたら出来上がり。
- ⑦ 器に盛り付け、乾燥パセリを少々振る。



## 石森製粉株式会社 営業本部

〒136-0082 東京都江東区新木場 4-6-23

電話 03-3521-4160 FAX 03-3521-4220

フリーダイヤル(月~金 9:00~17:00) 0120-32-1157

URL <http://www.ishimori-seifun.co.jp>