

かんたん!おいしい!朝ごはんレシピ☀  
～小松菜と卵の雑煮風～



〈材料 1人分〉

- ・ ごはん… 150g
- ・ 卵… 1個
- ・ 小松菜… 20g
- ・ 鶏がらスープの素… 小さじ1
- ・ 塩こしょう… 少々
- ・ 水… 300ml

〈作り方〉

- ①小松菜は洗って食べやすい大きさにカットする。
- ②鍋に水と鶏がらスープの素を入れ沸騰させる。
- ③沸騰したら小松菜を加える。
- ④小松菜に火が通ったら、溶きほぐした卵を円を描くように鍋に落とす。
- ⑤卵が固まったら火を止め、ごはんを混ぜ合わせる。