

GC びん牛乳でつくるおすすめレシピ (スイーツ・料理)

★料理名 白菜のミルクスープ

★おすすめコメント

朝ごはんにぴったりのやさしいスープです。

◆材料(2 人分)

白菜 150 g

GC 冷凍北海道産ホールコーン 60 g

GC ホワイトソフトマーガリン（バター）10 g

●水 200ml

●GC びん牛乳 200ml

●GC チキンコンソメ 1 袋

●GC 奄美きびさとう小さじ 1/4

●塩こしょう 少々

ブラックペッパー（トッピング）少々

◆作り方

- 1 白菜は 1.5 センチ幅の細切りにする。
冷凍北海道産ホールコーンは水気を切っておく。
- 2 鍋に GC ホワイトソフトマーガリンを入れ、中火で熱して溶かし、白菜・GC 冷凍北海道産ホールコーンを入れて炒める。
- 3 白菜がしんなりしたら●を入れて弱火で 5 分煮たら出来上がり♪
(お好みでブラックペッパーをトッピング)