

料理名：

ブリのすまし汁



調理時間・おすすめポイント

25分

使用したCコレ商品

ふっくら天然ぶり照り焼き

お気に入りの理由

味がついていて簡単に出来る

材料

ふっくら天然ぶり照り焼き・・・適量
ほうれん草・・・・・・・・・・適量
かまぼこ・・・・・・・・・・適量

はまぐり・・・・・・・・・・適量
だし汁・・・・・・・・・・適量

作り方

- 1.だし汁にはまぐりを入れる。
- 2.沸騰したら茹でて、適当に切ったほうれん草やかまぼこを入れる。
- 3.ぶりの照り焼きをのせる。