

### タンタン風春雨スープ

練りゴマ・みそ・しょう油・鶏がらスープの素 各小さじ1  
カップ お湯 春雨（ビーフンやそうめんでもOK）  
豆板醤 少々

### ピリ辛スーラー風春雨スープ

鶏がらスープの素・しょう油・酢 各小さじ1  
カップ お湯 春雨（ビーフンやそうめんでもOK）  
ラー油少々 あればキノコ（缶詰が便利）

\*調味料はお好みで加減してください

春雨は水で30分ほどもどし、カップに入れる。  
調味料を入れてお湯を注  
げばおいしい春雨スープ  
の出来上がり！



紙コップで  
作れば簡単  
お手軽！

