

---

## きゅうりと生姜のスープ

---

〈材料〉	6人
昆布水	700cc
きゅうり	1本
ハム	4枚
しょうが	20g
炒りごま	適宜
塩	
醤油	少々



### 〈作り方〉

- 1 きゅうりは縦半分に切って種を軽く除き、斜め薄切りにする。ハムは細切り。生姜はせん切り。
- 2 昆布水を鍋で煮立て、アクをひく。1を加えて軽く煮立てば塩で味を調えて醤油を数滴加え、器によそって炒りごまを指先で軽く潰しながら加える。