

南瓜とオーツミルクのスープ



【材料（1人分）】

カゴメ 冷凍国産かぼちゃピューレー・・・65g
オーツミルク・・・・・・・・・・・・・・・・55cc
ローストアーモンド・・・・・・・・・・・・1g

【作り方】

- ①鍋にかぼちゃピューレーとオーツミルクを入れて混ぜ合わせ、火にかける。
- ②弱火で、底が焦げないように混ぜながら沸かす。
- ③器に盛り、砕いたアーモンドを散らす。

かぼちゃピューレーをオーツミルクに合わせるだけでむだなくおいしくスープが作れます。健康志向の女性のお客様に人気でおすすめのプラントベーススープです。