

いろいろなお料理に使えます！

光彩の稲垣シェフのとおき『深層水チキンスープ』

おいしくて
べんりなの～



深層水使用の本格派『チキンスープ』レシピ

【チキンスープ 2ℓ分】

- ・ 鶏手羽 10本
- ・ 白ワイン 少々
- ・ 野菜の切れ端 適宜
- ・ ニンニク 1かけ
- ・ ベイリーフ 1枚
- ・ タイム 少々
- ・ 黒粒こしょう 10粒
- ・ 深層水(脱塩水) 2ℓ

鶏手羽をよく洗い、
白ワインをふります。
左の材料と一緒に
お鍋に入れて弱火で
1時間30分ほど煮てから
ザルで漉します。



『ソーセージの深層水ポトフ』『深層水カレーリゾット』
『深層水のホワイトシーフードシチュー』などのレシピに
かかせないチキンスープ！
あらかじめ作っておいてくださいね！