



取り分け離乳食 トマトスープ

おだしデビューにぴったりの昆布粉を使った簡単レシピです。小分けにして冷凍しておいてもOK！

材料（離乳食1食分＋大人1人前）

粉だし昆布 付属スプーン2杯

水 100cc

トマトジュース（無塩タイプ） 100cc

A：水 大さじ1

A：葛粉 小さじ2

塩 適量

胡椒 適量

オリーブオイル 適量

作り方

- 1 Aは事前に混ぜておく。
- 2 昆布粉に水100ccを入れを少しずつ入れ、溶いていく
* 一気に水を入れるとダマになりやすいので注意
- 3 1を鍋に入れ、中火にかける。温まったら、トマトジュースを入れ、さらに加熱する。
- 4 Aを少しずつ入れ、とろみが出るまで混ぜお子さま用に取り分ける。
- 5 大人用は更に塩・胡椒・オリーブオイルで味を整えてできあがり。

このレシピで使った商品



粉だし（昆布）