

～ミルファンティスープ<4人分>～

<材料>

ベーコン・・・20g

玉葱(薄切り)・・・1/2個

にんじん(細千切り)・40g

冷凍コーン・・・・・・30g

パセリ・・・・・・少々



★卵・・・・・・2個

★粉チーズ・・・・・・小さじ2

★パン粉・・・・・・大さじ2

コンソメ・・・・・・1g

鶏だし・・・・・・2g

塩、こしょう・・・・少々

薄口醤油・・・・・・大さじ1

水・・・・・・400cc

<作り方>

- ①水を沸かす。
- ②玉葱、人参、コーンを入れて柔らかくなるまで煮る。
- ③★印の粉チーズ、パン粉に溶いた卵を混ぜておく。
- ④②に調味料を加え、沸かす。
- ⑤沸いたら、③の卵液を少しずつ入れ、混ぜる。
- ⑥卵に火が通ったら、みじん切りにしたパセリを入れて、出来上がり。

卵のスープを作る時には、卵液を入れる前には、スープをよく沸かしておくのがポイントです。

このスープは、パン粉を入れることで、いつものスープとは違った見た目、食感になります。

子どもたちもよく食べていました。