

～＊～かきたまスープ～＊～

<材料 4人分>

卵……2個

茹でたけのこ…80g

えのきたけ…40g

にんじん…30g

きくらげ(乾燥)・2g

パセリ……少々

水………450cc

うすくち醤油…大さじ1と1/3

塩、こしょう…小さじ1/5

コンソメ(顆粒)…小さじ1

片栗粉……小さじ1/2



<作り方>

①たけのこ、にんじん、きくらげは、千切りに切る。

②パセリはみじん切りに切る。

③卵は割って攪拌する。

④水を沸かし、にんじん、たけのこ、きくらげ、えのきを入れて柔らかくなるまで煮る。

⑤調味料を入れて沸かす。

⑥水溶き片栗粉を⑤に入れ、とろみをつける。

⑦よく沸かして②の溶き卵を回しながら入れる。

⑧卵が沸き上がったら、みじん切りのパセリを入れて仕上げる。