

～＊～冬瓜(とうがん)のかきたまスープ～＊～

<材料 4人分>

ベーコン……30g

卵………2個

冬瓜……100g

玉ねぎ…80g

にんじん……40g

きくらげ(乾燥)・2g

葉ねぎ………20g

鶏だし………小さじ 1/2

中華だし(顆粒)…小さじ 1/2

酒………小さじ 1

塩、こしょう……少々

うすくち醤油……大さじ 1 強

片栗粉………小さじ 1/2

水………450cc



<作り方>

- ①冬瓜は1cm厚のいちよう切りに切る。
- ②にんじんも、4mm 程度の厚さのいちよう切りに切る。
- ③玉ねぎ、ベーコンは短冊に切る。
- ④水を沸かし、にんじん、玉ねぎ、きくらげを入れて柔らかくなるまで煮る。
- ⑤④にベーコン、冬瓜を入れ、冬瓜が透き通るまで煮る。
- ⑥調味料を入れ、水溶き片栗粉を入れ沸かす。
- ⑦溶き卵を⑥に入れ、沸いてきたら軽くかき混ぜ、葉ねぎを入れ仕上げる。