

つくってみませんか？

きのこたっぷりのスープ♪



<きのこことたまごのスープ>

材料(4人分)

えのきたけ	…	80g
しいたけ(スライス)	…	30g
ぶなしめじ	…	30g
にんじん(千切り)	…	50g
たまねぎ(スライス)	…	100g
ねぎ(小口)	…	50g
卵	…	2個
鶏がらスープ(顆粒)	…	3g
こしょう	…	少々
片栗粉(水で溶く)	…	5g
水	…	900ml
	…	900ml

作り方

- ① 鍋に水を入れてわかし、鶏がらスープ、えのき、しいたけ、しめじ、にんじん、たまねぎ、ねぎを入れて煮る
- ② 片栗粉でとろみをつける
- ③ 卵を細く流し入れ、かたまったらかき混ぜる。
仕上げにこしょうで味を調べて、完成♪

