

# つくってみませんか？

ふわふわたまごのやさしいスープ



## <ふわふわたまごスープ>

### 材料(4人分)

|               |   |              |
|---------------|---|--------------|
| ベーコン(短冊切り)    | … | 2枚(40g)      |
| たまねぎ(5mmスライス) | … | 小1/3こ(80g)   |
| にんじん(いちょう)    | … | 3cm(30g)     |
| 粒コーン          | … | 60g          |
| パセリ(みじん切り)    | … | 少し(2g)       |
| { たまご(割りほぐす)  | … | 2こ           |
| { パン粉         | … | 大さじ2(8g)     |
| { 粉チーズ        | … | 大さじ1と1/3(8g) |
| ○コンソメ顆粒       | … | 大さじ1(8g)     |
| ○こしょう         | … | 少々           |
| 水             | … | 600cc        |

### 作り方

- ① ボールにたまご、パン粉、粉チーズを入れてよくかきまぜる。
- ② なべに水、○の調味料を入れ火にかけ、沸騰したら、ベーコン、にんじん、たまねぎを入れて煮る。
- ③ 良く沸騰しているところに①の卵液を少しずつ流し入れる。卵がふわっと浮き上がってたら、パセリをちらしてできあがり♪

