

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) パン粉 粉チーズ	…	2こ
	…	大さじ2(8g)
	…	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たら、パセリをちらしてできあがり♪

