



洋風卵スープ



【材料】 (4人分)

鶏卵	60g(卵一個)
ベーコン	30g
玉葱	120g
人参	40g
ほうれん草	40g
コンソメ	小さじ1
白ワイン	少々
塩	少々
こしょう	少々
澱粉	小さじ1
水	500ml
炒め油	

【作り方】

- ①玉葱は5mmのうす切り、人参は5mmのいちよう切り、ほうれん草は1cm、ベーコンは幅1cmの短冊切りにしておく。卵は、よく溶いておく。
- ②鍋に油を引き、ベーコンを炒める。白ワインを入れアルコールをとばす。
- ③玉葱、人参を炒める。
- ④水を加え、沸騰したらアクをとる。
- ⑤調味料を入れ、味を調える。
- ⑥水で溶いた澱粉をいれ、とろみをつける。
- ⑦沸騰した状態で渦ができるように混ぜ、少しずつ卵を流し入れる。
- ⑧仕上げにほうれん草を加える。

ほうれん草は下ゆでをしておくと仕上がりきれいです。冷凍を使ってもOK。

