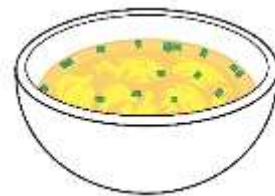


卵とチーズのふわふわスープ

材料（4人分）

● ベーコン	20g	● 粉末ガラスープ	小さじ 1～2
● ジャがいも	80g	● 淡口しょうゆ	小さじ 2～3
● たまねぎ	100g	● 塩	少々
● にんじん	40g	● こしょう	少々
● チンゲン菜	60g	● 水	400ml
● 卵	2 個		
● 粉チーズ	6g		
● パン粉	4g		



作り方

- ① ベーコンは 5mm幅、玉ねぎは薄切り、ジャがいもとにんじんはさいの目切り、チンゲン菜は 5mm幅に切る。
- ② 鍋に水と粉末ガラスープを入れジャがいも・玉ねぎ・にんじん・ベーコンを加え、火にかける。
- ③ 卵をボウルに溶きほぐし、粉チーズとパン粉を加えて混ぜておく。
- ④ 野菜がやわらかくなったら、調味料を加える。
- ⑤ スープがしっかり湧いている状態で③の卵をゆっくり回し入れる。
- ⑥ チンゲン菜を入れて仕上げる。

ポイントは卵を入れるタイミングです！しっかり沸かしたところへ、そ〜っと回し入れ、少し固まるまでつつかない事が大事！！混ぜるタイミングが早いと白く濁ったスープになります。