

2月レシピ紹介

たまごとレタスのスープ



<材料>	4人分
たまご	1個
ベーコン	40g
干しいたけ	2g
レタス	70g
玉ねぎ	60g
根深ねぎ	20g
中華スープ	大さじ1
しょうゆ	大さじ1/2
塩	少々
こしょう	少々
片栗粉	小さじ1
水	500ml

<作り方>

- ①ベーコンは短冊切り、干しいたけは水で戻して千切り、レタスはざく切り、玉ねぎは5mm幅のスライス、ねぎは小口切りにする。
 - ②鍋に水を入れ沸騰したら、ベーコン、しいたけ、玉ねぎを加えて煮る。
 - ③玉ねぎが柔らかくなったら調味料を加える。
 - ④水溶き片栗粉を入れ、溶き卵を少しずつまわし入れる。最後にレタスとねぎを加えて、ひと煮立ちさせたら出来上がり。
- ※調味料はお好みで加減してください。