

イタリアンスープ



ふわふわの卵が人気の洋風のかきたまスープです。ふわわりとチーズの風味が香って食欲をそそります。



材料(4人分)

卵	1 個
パン粉	大さじ1
粉チーズ	小さじ1
水	700ml
ウインナー	20g
もやし	1/2袋
白菜	1/6カット
塩こしょう	適量
コンソメ	適量

作り方

- ① ボウルに卵を割り、パン粉と粉チーズを混ぜておく。
- ② ウインナーは半月切りにし、もやしと白菜は食べやすい大きさに切る。
- ③ 鍋に水と②を入れ、野菜が柔らかくなるまで煮る。
- ④ 塩こしょうとコンソメで味を調える。
- ⑤ 最後に①を回し入れ、軽く沸騰したらできあがり。

* 溶き卵を入れたらかき混ぜないように注意してください。スープが濁ってしまい、ふわふわの卵に仕上がりにません。

