

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。ふんわ
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
ワインナー	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ません。

