

トマトと卵のコンソメスープ

【材料 4人分】

ベーコン	2枚
卵	2個
にんじん	1/3本
たまねぎ	1/2個
エリンギ(中)	1本
トマト	1個
パセリ(乾燥パセリ)	適量
コンソメ	大さじ2/3
塩	少々
こしょう	少々
水	800ml
片栗粉	大さじ1
油	適量



トマトの皮が気になる時は湯むきをしてから使用してください。

【作り方】

- ① トマトは1cmの角切りにする。
- ② にんじんはせん切り、たまねぎ、エリンギは薄切りにする。
- ③ ベーコンは1cm幅に切る。
- ④ 鍋に油をひき、ベーコンをいためる。
- ⑤ ④に、にんじん、たまねぎ、エリンギを入れていためる。
- ⑥ ⑤にコンソメと水を入れて煮込む。塩・こしょうで味を調える。
- ⑦ 片栗粉を水(分量外)で溶き、⑥に加え入れ、とろみをつける。
- ⑧ よく溶いた卵を⑦にゆっくり流し入れ、やさしくかき混ぜる。
- ⑨ 器に盛りつけた後、パセリを加えて完成。