

中華風卵スープ

中華 スープ

材料 (2人分)

エノキ	1/2パック
白ねぎ	少々
ザーサイ	大さじ1
水	400cc
スープの素	小さじ1/2ぐらい
酒	大さじ1
オイスターソース	小さじ2
水溶き片栗粉	適量
卵	1個
塩・こしょう	少々
ごま油	少々



作り方

1. エノキは、石づきを落として半分の長さに切る。
白ねぎは、せん切りに。
ザーサイはきざんでおく。
2. 鍋に、水、スープの素、酒、オイスターソース、ザーサイを入れて煮立てる。
3. 火を止め、水溶き片栗粉でとろみをつける。
4. 再び、火をつけ煮立ったら弱火にしてエノキを加え、溶き卵をザルを使って鍋に回し入れ、さい箸で混ぜる。
5. 味見し塩・こしょうをして、仕上げにごま油をたらし、器に盛り、白ねぎを飾る。

所要時間 15分
主な調理器具 鍋、ザル