

ベーコンと野菜のたまごスープ



§ 材料 § (4人分)

ベーコン	2枚	サラダ油	小さじ1
たまねぎ	小1個	塩	小さじ1/2
にんじん	1/3本	こしょう	少々
エリンギ茸 (しめじで代用可)	小1個	しょうゆ	小さじ2
小松菜	1~2株	かたくり粉	小さじ2
.....		
水	4カップ(800mL)	たまご	1個
市販スープの素	適量		

§ 作り方 §

- ・ベーコンは千切り、たまねぎはスライス切り、にんじんは千切り、小松菜は2cm カットにする。
 - ・エリンギは千切りに合わせて細目に切る。
- ① サラダ油でベーコン、たまねぎ、にんじん、エリンギ茸を炒める。
 - ② 水(4カップ)とスープの素を加えて煮る。
 - ③ 野菜が煮えたら、小松菜を加えて、調味し、水溶きかたくり粉でとろみをつける。
 - ④ 溶きたまごを流し入れ、軽く混ぜ、ひと煮立ちしたら出来上がり。