

トマトと卵の中華風スープ



◆材料(4人分)

トマト(中)	2個
卵	2個
青ネギ	1/2本
鶏ガラスープの素	小さじ2
塩	適量
ごま油	小さじ1
水溶き片栗粉	大さじ3~4
(水は片栗粉の1.5~2倍)	

◆作り方

- 1 鍋に水を1000ml入れて火にかける。
- 2 トマトはぶつ切りにし、卵は溶いておく。
- 3 お湯が沸騰したら、トマトを入れる。
- 4 灰汁を取り、塩、鶏ガラスープの素を入れる。
- 5 再び沸騰したら、水溶き片栗粉を固まらないように混ぜながら2~3回に分けて入れる。
- 6 とろみが出たら一旦火を止め、溶いた卵を少しずつ入れながら混ぜる。
- 7 火をつけ、刻みネギを入れ、沸騰したらすぐ火を止める。
- 8 ごま油を入れ、蓋をして2分くらい蒸らす。