

ふわふわ卵スープ



●材料(4人分)

ベーコン	50g	
にんじん	40g	
玉ねぎ	120g	
パセリ	少々	
卵	2コ	} 混ぜ合わせる
パン粉	小さじ4	
粉チーズ	小さじ1	
水	3カップ(600cc)	
コンソメ(固形)	1コ	
塩・こしょう	少々	
薄口しょうゆ	小さじ1強	
サラダ油	適宜(炒め用)	

●作り方

1. にんじんはせん切り、玉ねぎはくし形切り、パセリはみじん切り、ベーコンは短冊に切る。
2. 卵にパン粉と粉チーズを入れてよく混ぜる。
3. サラダ油を熱し、ベーコンを炒める。にんじん、玉ねぎも炒め、水とコンソメを入れて煮る。あくを取る。
4. 野菜が煮えたら、薄口しょうゆ、塩・こしょうで味付けする。
5. 沸騰したスープの中に2をかき混ぜながら入れる。

卵がふわふわと浮いてきたら、パセリを散らして出来上がり。

☆卵にパン粉と粉チーズを混ぜることで、卵がふわふわに仕上がります。