

トマトとたまごのスープ

【材 料】4人分

ベーコン	20g	千切り
玉ねぎ	1/2	スライス
トマト	中1個	一口大のいちょう切り
ほうれん草	50g	2cmカット (小松菜でも良い)
たまご	2個	
油	小さじ1	
塩	小さじ1/2	
こしょう	少々	
片栗粉	小さじ1と1/2	(大さじ2の水で溶く)
水	600cc	
スープの素	小さじ3	

【作り方】

- ★ほうれん草はゆでておく
 - ★トマトは湯むきする
- ① 鍋に油を入れ弱火でベーコンを炒め玉ねぎを加え、中火で炒める
 - ② スープの素を溶いた水を加えひと煮たちさせ、湯むきしたトマトを加えて煮る
 - ③ 半量の塩とこしょうで味付けし、水溶き片栗粉を入れて、少し沸騰(表面がふっふつ)してきたら溶き卵を流し入れる
 - ④ ゆでておいたほうれん草をちらして味を整え仕上げる

