

汁物 「菜の花とトマトのスープ」

<材料(2人分)>

菜の花	40 g
トマト	50 g
卵	1/4 個
水	1・1/2カップ
鶏ガラスープの素	大さじ 2/3
酢	大さじ 1/4
塩	少々
こしょう	少々

🌸作り方🌸

- ① 菜の花は熱湯でゆでて3cm長さに切る。
トマトは湯むきして種を除き、くし型に切る。
- ② 鍋に水と鶏ガラスープの素を入れ、火にかける。
沸とうしたら菜の花とトマトを加え軽く火をとおす。
酢と塩、こしょうで調味し、最後に溶き卵を加える。