

青梗菜と春雨のスープ

材料 8人分

卵	2個
酒	小さじ2
うす口醤油	少々
こしょう	少々
中華だし顆粒	大さじ2
綿実油	少々
白ネギ	1/2本
生姜	5g
トマト	1個
青梗菜	1/2株
春雨	10g
水	800ml

作り方

- ①白ネギは千切り、生姜はすりおろす。トマトは8等分にし、青梗菜は軸と葉に分けて切る。
- ②鍋に油を敷いて生姜、白ネギを炒める。
- ③水を入れ、酒、こしょう、中華だしを入れ、味をみてうす口醤油を入れる。
- ④春雨、トマト、青梗菜を入れ沸いてきたら溶き卵を2回に分けて入れる。