

食材2つだけ!

卵

×

山芋



調理時間

10分

長芋のとろとろ感が決め手

## 長芋と卵のとろとろスープ

材料 (2人分)

卵 …………… 1個

長芋 …………… 5cm(100g)

小ねぎ(あれば) …………… 1本

○鶏ガラスープの素(顆粒)

…………… 小さじ1

○酒 …………… 大さじ1

○しょうゆ …………… 小さじ1

塩・こしょう …………… 適量

ごま油 …………… 小さじ1

### 1 材料を切る

小ねぎは小口切りにする。長芋はすりおろす。ボウルに卵を割り入れて混ぜる。

### 2 仕上げ

鍋に水300ml(分量外)と○を入れて煮立てる。煮立ったら長芋を入れて再び煮立て、卵を回し入れる。ごま油を入れ、塩・こしょうで味を整える。それぞれの器によそい、小ねぎをふる。



このお店のチラシが見られる!

トクバイ

検索