

ブロッコリースープ

材料	1人分		準備
ブロッコリー	50 g		小房に分ける→沸騰した湯で5分ゆでる →ザルに上げておく 仕上げの飾り用に少し取り分けておく
ベーコン薄切り 玉ねぎ バター	5 g 30 g 2 g		ベーコン→1 cm幅に切る 玉ねぎ→薄い半月切り
湯 コンソメ	150cc 1/8個		
塩こしょう	少々		
生クリーム	大さじ1		
鶏卵	1/2個		なべに、塩と酢を少々入れた水と 鶏卵を入れてしばらくおく 火にかけ、沸騰後8分ゆでる →冷水にとって、殻をむく

<作り方>

- ① ブロッコリーと鶏卵の準備をする。
- ② 玉ねぎ、ベーコンを切る。
- ③ 深鍋にバターを溶かしてベーコンを入れ、
香りが出るまで弱火で炒めたら、
玉ねぎを加えてしんなりするまで炒める。
- ④ ③に、分量の湯とコンソメを入れて、
弱火で15分ほど煮る。(玉ねぎが柔らかくなるまで)
- ⑤ ①のブロッコリーを④に加え、5分ほど煮る。
粗熱を冷まして、スピードカッターでなめらかにした後、
鍋に戻し入れる。
- ⑥ 食卓に出す直前に、⑤を火にかけて、かき混ぜながら温め、塩、こしょうで味を整える。
- ⑦ 器に⑥を盛り、生クリームをかけ、残しておいたブロッコリーを小さく切ったものと、
②のゆで卵の4つ切りを切り口を見せて中央に飾る。

