



イタリアンかき玉スープ

	材料	1人分		準備
	絹ごし豆腐	40g		
A	溶き卵 粉チーズ パセリみじん切り	1/2個 小匙2 小匙1/2		
	味コンソメ 湯	1/2個 150cc		
	ミニトマト 塩 胡椒	2個 少々		ミニトマト→輪切り

作り方

- ① ボールにAを混ぜ合わせ、豆腐を手で崩しながら加える。
- ② 鍋に湯とコンソメを煮立て、ミニトマトを加えて再煮立ちしたら①を流し入れて塩、胡椒で味を調え、約1分卵が半熟になるまで煮て火を止め、熱い所をスープカップに盛ってパセリを散らす。