



## レタスとあさりのスープ

あさりの味がしみ込んだレタスのシャキシャキ感が旨味を引き出してとてもおいしいです。

材料	1人分		準備
あさり	50g		あさり→薄い塩水に1晩入れて「砂はき」をし、殻をこすり合わせてよく洗う。
白ワイン	大匙 1/2		
レタス 玉葱	30g 15g		レタス→洗って適宜に手でちぎる。 玉葱→薄い半月切りにする。
バター	小匙 2/3		
水 帆立だし	180cc 小匙 1		
塩 鶏卵	小匙 1/4 1/4 個		

### 作り方

- ① 鍋に下準備をしたあさりと白ワインを入れて蓋をし、口が開くまで加熱する。
- ② 別の鍋にバターを溶かして玉葱をしんなりするまで炒めたらレタスを加え混ぜ、分量の水と帆立だしをいれて煮立て、①のあさを煮汁ごと加える。
- ③ ②がひと煮立ちしたら塩で調味し、ときほぐした鶏卵を回し入れて浮き上がったところで火を止め、器に盛る。