

《汁物》 トマトと卵のスープ



トマトの甘みを感じられるスープです。トマトと卵がよく合います。

▶材料（4人分）

たまねぎ	大 1/2 個
トマト	大 1 個
卵	2 個
ホールコーン	25 g
じゃが芋	大 1/2 個
サラダ油	適量
コンソメ	1 個
塩	少々
こしょう	少々
パセリ	少々
水	4カップ

▶作り方

- ① 玉ねぎは薄くスライスする。トマトはくし形切り、じゃが芋は角切りにする。パセリは、みじん切りにし、水にさらす。
- ② 鍋にサラダ油・玉ねぎを入れ、炒める。
- ③ 水・コンソメ・じゃが芋を順に入れていく。
- ④ じゃが芋に火が通ってきたら、トマト・コーンを加える。
- ⑤ 塩・こしょうで味を入れ、溶き卵を回し入れる。
- ⑥ 最後に水を切ったパセリを加える。