

## 中華風卵スープ



### 材料(4人分)

たまねぎ	120g
えのきたけ	40g
チンゲンサイ	40g
中華スープの素	6g(小さじ2)
クリームコーン(缶)	120g
ほたて貝柱の水煮	20g
酒	4g(小さじ1弱)
塩	少々
しょうゆ	4g(小さじ2/3)
でん粉	4g(小さじ1強)
卵	2個(Mサイズ)

### 作り方

1. たまねぎは細切り、えのきたけは軸を切り落とし長さを半分に切り、チンゲンサイは1~2cmの長さに切る。
2. 鍋に400mlの水を入れて沸騰させ、中華スープの素を入れる。
3. たまねぎを入れて一煮立ちしたら、クリームコーンを入れる。
4. えのきたけ・チンゲンサイ・ほたて貝柱を入れて煮る。
5. 酒・塩・しょうゆで味を調えて煮立たせる。
6. 水で溶いたでん粉を加えてとろみをつける。
7. 溶きほぐした卵をまわし入れて混ぜ合わせ、一煮立ちさせる。

### \* コツ・ポイント \*

\* 中華スープの素の塩分量で味の濃さが変わります。  
調味料を加える際は、味を見ながら調べてください。