

粟米湯 (スーミータン)

粟米=とうもろこし
湯=スープ
中華風コーンスープです



材料

卵	40g
クリームコーン缶	80g
長ねぎ (みじん切り)	10g
中華スープの素	1.5g
水	300g
塩	1.2g
薄口醤油	4g
片栗粉	3g

2人分



作り方

- ① 鍋に水・長ねぎ・中華スープの素・薄口しょうゆを入れ、火にかける
- ② 沸いたらクリームコーン缶を入れ、塩で味をつける
- ③ 水溶き片栗粉でスープにとろみをつける
- ④ 卵を溶き、沸かせたスープの中に少しずつ流し入れかき玉にする

☆調理ポイント☆

とろみは様子を見ながらつけていく

卵を入れる時は一度沸かせて、かき混ぜながら固まらないように流し入れる