

きよしイチオシ



## ふんわり明太の酸味スープ

### ◎材料 2人分

- ・鶏ガラスープ…3カップ
- ・干し椎茸…2枚
- ・白菜…2枚
- ・塩、胡椒、酒…各少々
- ・つぶちゃん（明太子）…大さじ2
- ・片栗粉…少々
- ・卵…1個
- ・酢…大さじ1

### ◎作り方

- (1)鶏ガラスープを沸かし、塩、胡椒、酒を加え、戻して千切りにした椎茸と白菜を加え火を通す。
- (2)片栗粉で薄くとろみをつけてつぶちゃん（明太子）の半量と溶き卵を流しふんわりと仕上げる。仕上げにお酢を加えてさっぱりとさせ、つぶちゃん（明太子）を落とし加える。

