

なめらか豆腐のたまごスープ

with クイーンズ伊勢丹オリジナル 群馬の白たまご



なめらか豆腐のたまごスープ

[材料(2~3人分)]

群馬の白たまご	2個
豆腐(絹ごし)	
コーン(缶詰)	50g
ねぎ(みじん切り)	適量
水	500ml
鶏がらスープの素(顆粒)	大さじ1
醤油	大さじ1
水溶き片栗粉	大さじ1
胡椒	少々※お好みで

[つくり方] 調理時間:約10分

- 1. 鍋に水を入れ、鶏がらスープの素を加え、火にかけ沸騰させる。
- 2. 醤油を加え、さいの目に切った豆腐、コーン、ねぎを入れる。
- 3. 材料に火が通ったら、まぜながら水溶き片栗粉を加える。とろみがついたらよく溶いた卵を回し入れ、ふんわり固まってきたら火を止める。
- 4. 器に盛りつけ、お好みで胡椒をふる。 ※とろみの具合のお好みは、水溶き片栗粉の量で調整してください。

QUEEN'S SETAN クイーンズ伊勢丹オリジナル 群馬の白たまご



群馬県 榛名山麓、標高750mに位置する 農場で採卵されたたまごです。

> 〈レシビ提供元:JA全農たまご株式会社〉 〈発行:株式会社三越伊勢丹フードサービス〉