

か
らだが

ほ
っとある

く
ッキング



ふわふわ 卵のスープ

材料 (4人分)

卵	2個	鶏もも肉	50g
粉チーズ	大さじ1	粉パセリ	少々
パン粉	大さじ2	白ワイン	大さじ1
じゃがいも	2個	コンソメ	大さじ1
玉ねぎ	1/2個	塩こしょう	少々
にんじん	1/3個		



おすすめポイント！

粉チーズとパン粉を加えることにより、卵がふわふわに仕上がります。味にコクが出て、見た目も美しいスープに。

作り方

- ① 卵は割りほぐし、粉チーズとパン粉を加えよく混ぜる
- ② じゃがいもは1cm程の角切り、玉ねぎは短冊切り、にんじんはいちょう切り、鶏肉は小さく切る
- ③ 鍋に水を入れ、沸騰したら鶏肉を入れる
- ④ 玉ねぎ、にんじんを入れ、煮立ってきたらじゃがいもを入れる
- ⑤ 白ワイン、コンソメ、塩こしょうを加え、味を整える
- ⑥ ①を入れてよくかき混ぜ、ふわふわと浮いてきたら、粉パセリを散らして完成