

はすいもの中華風スープ

はすいもの淡いグリーンと卵の色が綺麗なコントラストになるスープです。

はすいもは火が通りやすいので、煮込む時間が必要なく、10分でできるメニューです。

材料（4人分）

はすいも・・・・・・・・・・2本（パック詰めされているもの）

卵・・・・・・・・・・・・・1個

ごま油・・・・・・・・・・・・・小さじ2

ガラスープの素・・・・・・・・大さじ2

水・・・・・・・・・・・・・800cc

〈下準備〉

①はすいもは手で皮をむき、厚さ1cmの斜め切りにする。

②卵は割りほぐしておく。

〈作り方〉

①鍋にごま油をひき、中火ではすいものに軽く焦げ目が付く程度に炒める。

②水とガラスープの素を加え、沸騰したら卵をかき玉状にして出来上がり。

