

舞茸の卵スープ



材料【4～5人分】

舞茸	1/2房	薄口醤油	大さじ2	} A
鶏卵	2個	塩	少々	
鶏肉	150g	酒	小さじ1	
玉ねぎ	大1/2個	こしょう	少々	
チンゲンサイ	100g	片栗粉	小さじ1	
人参	中1/3本	けずりぶし	適量	
		みず	適量	

～作り方～

- ① けずりぶしでだしをとっておく。
- ② 鶏肉、チンゲンサイは食べやすい大きさに切っておく。
- ③ 玉ねぎはスライス、人参は千切りにしておく。
- ④ 舞茸は石突きを切り落とし、小房に分けておく。
- ⑤ 鍋にだし汁を煮立たせ、鶏肉、玉ねぎ、人参、舞茸、チンゲンサイの順に入れ煮る。
- ⑥ 食材に火が通ったら、調味料Aを加え、味を調える。
- ⑦ 水溶き片栗粉を入れ、溶き卵を回し入れて仕上げる。



舞茸は9月～10月が旬のきのこの仲間、ひらひらとしたかたちが特徴です。
舞茸の香りとうま味を感じられる卵スープです。