中華風コーンスープ

材料　４人分

コーンクリーム缶	・・・大１/２缶（１８０ｇ）
しいたけ	・・・小２個
にんじん	・・・１/４本
小ねぎ	・・・２～３本
卵	・・・２個
水	・・・４５０ｃｃ
中華だし	・・・小さじ１と１/２
塩	・・・少々
片栗粉	・・・小さじ１

作り方

１．しいたけはうすぎり、にんじんは千切り、小ねぎは小口切りにする。
２．鍋に水、１のしいたけ、にんじんを加え火にかける。にんじんが柔らかくなったら中華だしを加え、さらにコーンクリーム缶を加えて煮立てる。
３．塩で味をととのえ、水溶き片栗粉を加えてとろみをつける。
４．最後に溶きたまごをを回し入れ、小ねぎを散らし、器に盛りつける。

一口メモ

水溶き片栗粉を加えた後は一度しっかり沸騰させてから、卵を入れましょう。
とろみがついたスープが熱々のうちに卵を加えると、ふわふわ卵スープができます！