

トマトのスープ

生のトマトが苦手でも、スープにすると酸味が消え、
食べやすくなります！
ぜひ完熟トマトを使ってお試しください！

♪材料♪（4人分）

| | |
|----------|-------|
| トマト | 大1個 |
| たまねぎ | 1/2個 |
| たまご | 2個 |
| とりがらだし | 小さじ1 |
| うすくちしょうゆ | 大さじ1 |
| 水 | 600ml |
| 塩 | 少々 |
| こしょう | 少々 |
| 片栗粉 | 適量 |
| パセリ | 少々 |

♪作り方♪

- ① トマトはくし切り、たまねぎは薄切りにスライスする。
- ② 鍋に水、鶏がらだし、うすくちしょうゆを入れ、沸騰したら、トマトを入れる。
- ③ 煮立ってきたら塩こしょうで味をととのえ、水溶き片栗粉でとろみをつける。
- ④ もう一度沸騰してきたら、溶き卵を回しいれる。
- ⑤ パセリをふって完成。

★トマトの皮が気になる場合は、事前に湯むきしてください。

水溶き片栗粉でとろみをつけてからたまごを入れるとふわふわに仕上がります。