

かきたま汁

(材料 4人分)

- ・ たまご 2個
- ・ えのきたけ 1/3株
- ・ かまぼこ 60g
- ・ とうふ 1/3丁
- ・ ねぎ 1/2本
- ★ しょうゆ 小さじ1
- ★ 白しょうゆ 大さじ1
- ★ 酒 小さじ1
- ★ 塩 少々
- ★ 厚削りかつお 8g
- ★ 水 800ml
- ★ 片栗粉 小さじ2



ねぎやえのきたけを、みつばや干しいたけに代えてアレンジしてもおいしいですよ！

(作り方)

- ① 鍋に水を入れて火にかけ、沸騰したら厚削りかつおを加えて火を止める。かつお節が沈んだらアクをとり、ペーパータオル等を使ってこす。
- ② えのきたけは石づきをとり、2cm程の長さに切り、ほぐしておく。かまぼこは5mm幅のいちょう切り、ねぎは2~3mm幅の小口切りにする。豆腐は1.5cmのさいの目切りにする。
- ③ 鍋に①を入れて火にかけ、沸騰したらねぎ以外の②を加え、ひと煮立ちさせる。
- ④ しょうゆ・白しょうゆ・酒・塩で味を調える。
- ⑤ 片栗粉は同量の水で溶き、沸騰しているところへ回し入れる。
- ⑥ 煮立ったら溶いた卵を菜箸などに伝わして少しずつ流し加え、ねぎを入れて火を止める。

水溶き片栗粉を加えてから卵を入れることで、ふわふわの卵になりますよ！

