

# 『空芯菜と卵のスープ』

## 材 料

空芯菜	100g
蒲鉾	1/3個
卵	1個
水	600cc
★鶏がらスープの素	小さじ1半
★白だし	小さじ1位
★胡椒（お好みで）	少々



## 作り方

- ① 空芯菜は3～4cmの長さにカットします。  
蒲鉾はスライス又は細切りにします。
- ② 鍋に水を入れて沸かし①を加える。
- ③ 空芯菜が柔らかくなったら★で調味し、溶き卵を加えフワツとしたらすぐに火を止めます。