

『ふんわり卵とカブのスープ』

材料（4人分）

カブ	2 個
水	900 c
カブの茎と葉	適宜
カニカマ	4 個
卵	1 個
● シヤンタンソース	小さじ 1
● シオイスターソース	小さじ 0.5
● 酒	大さじ 2
● 塩	小さじ 1/3
※ 水溶き片栗粉	
片栗粉	小さじ 1
水	小さじ 2



作り方

- ① 鍋に水を入れ火にかける。株は皮を剥き、好みの大きさにくしきりにする。
- ② カブの葉・茎も洗い、大まかに分けて切っておく。茎→小口切り。葉→千切り。
- ③ お湯が沸騰したら●とカブを入れ、下部を茹でている間に次の下準備。
カニカマ→切る。卵→溶いておく。水溶き片栗粉→※印を混ぜる。
- ④ カブに火が通ったら、カニカマ、水溶き片栗粉を入れてざっと混ぜる。
- ⑤ よく沸騰させ、溶き卵も入れる。ボウルに菜箸をくっつけて少しずつ入れる。
- ⑥ ②の茎を入れ軽く混ぜ合わせて火を止めて完成！葉はトッピングに。