

大根たまごスープ

<所要時間>

10分

<材料>

出汁 500cc

□塩 小さじ 1/3

□醤油 小さじ 1

卵 1個

大根の根の部分 100g

大根の葉 80g

<作り方>

- 1.大根の根の部分は食べやすい大きさに、葉は1cm程度に刻んでおく。
- 2.鍋にだし汁と、大根の根の部分を入れて火にかける。
- 3.根の部分に火が通ったら、□の調味料と葉を加える。
- 4.葉に火が通ったら、溶き卵を少しずつ入れる。
- 5.最後に味を見て、薄ければ塩と醤油で整えてください。

<ポイント>

*春の大根の葉は苦味が少なく、柔らかく食べやすいのでたっぷり使いました！

*

<アレンジ>

*お好みでごま油や白ごまを加えても、風味が良くなります。

*卵を2個にすると、ボリュームが出ておかずとしても楽しめます。