

越前市特産の甘みの強さが  
特徴の紅しきぶトマト使う

# 紅しきぶトマトのたまごスープ

卵を入れる事でトマトの酸味を  
やわらげたスープです



<4人分>

トマト(1cm角)…100g	チキンスープ(顆粒)…小さじ2
ベーコン(5mm幅)…40g	白ワイン…小さじ1
玉ねぎ(5mm幅)…60g	薄口しょう油…小さじ1
人参(いちょう切)…40g	濃い口しょう油…小さじ1/3
小松菜(1cm幅)…40g	① 塩…小さじ1/2
卵…1個	コショウ…少々
水…500cc	片栗粉…小さじ1
油…少々	

## 作り方



① 材料を用意し、分量を確認する



② 材料を切り、小松菜は、さっと塩ゆでし冷ます



③ トマトは湯むきし、1cm角に切る



④ 鍋に油をひき、中火でベーコンを炒め、白ワインをふる  
さらに、人参・玉ねぎを加え炒める



⑤ 水を入れ、煮立ったらアクを取り、チキンスープとトマトを加える



⑥ 煮立ったら、Aを入れる  
卵をフワッとさせるために、水溶き片栗粉を入れる



⑦ 卵をといて、湯をかき混ぜながら、ゆっくり細く入れる



⑧ 小松菜を入れ、ひと煮立ちしたら味を調べて、完成