



## トマトと卵のスープ

卵が、トマトの酸味をまろやかにします。トマトは赤く熟した方が、おいしいです。缶詰でも代用できます。



### 材料(4人分)

ベーコン	80g	……短冊に切る
トマト	80g	……角切り
にんじん	40g	……いちょう切り
たまねぎ	80g	……うす切り
エリンギ	20g	……短冊切り
鶏卵	2個	……ときほぐす
中華だし	小さじ1	
うすくちしょうゆ	小さじ 1/2	
塩	こしょう	少々
	油	適量
	水	800cc

### 作り方

- ① 鍋に油を熱し、ベーコン・にんじん・たまねぎ・エリンギを炒める。軽く塩・こしょうをする。
- ② 水を入れ沸騰したら、トマトを入れ、中華だし・うすくちしょうゆで調味する。
- ③ 溶き卵を流し入れて、塩・こしょうで仕上げる。

