



白菜とたまねぎの ふわふわ卵スープ

冬の定番 白菜の和風レシピ

白菜とたまねぎのふわふわ卵スープ

材 料 (2人分)

白菜 3～5枚
たまねぎ 1/3個
卵 2個
☆だし汁 200cc
※本格・万能だしパック使用
☆しょうゆ 大さじ1と1/2
☆みりん 小さじ2
☆しょうがチューブ
..... 2cmくらい
水溶き片栗粉 適量
ごま油 適量

- 1 白菜は1cm幅に切り、たまねぎは薄めに切る。
- 2 フライパンにごま油を入れ白菜の芯から炒める。
- 3 しんなりしたらたまねぎと白菜の葉も入れて炒める。
- 4 たまねぎが透明になったら、☆を入れて、弱火で3～5分煮る。
- 5 卵をよくといて回し入れ、水溶き片栗粉を入れて、とろみがつけばできあがり♪

コツ・ポイント

白菜とたまねぎをじっくり煮ることでトロトロになります。
早く白菜をトロトロにしたい場合は小さく切ることをオススメします。