

スープの部 優秀賞

作品名：根菜のとろみスープ

材料

- ①大根(小檜山浩子)・・・200g
- ②人参(小檜山浩子)・・・100g
- ③白菜(小檜山浩子)・・・100g
- ④えのき・・・100g
- ⑤卵・・・2個
- ⑥じゃがいも(小檜山浩子)・・・100g～130g
(中くらいの大きさ)
- ⑦コンソメ・・・キューブ2個半
- ⑧水・・・4カップ
- ⑨パセリのみじん切り・・・少々



★完成品



調理方法

- ①大根、人参、白菜は全て長さをそろえて、細めの短冊切りに切り、えのきも長さをそろえて切ります。
- ②鍋に水を入れ、野菜を入れて煮て野菜がやわらかく煮えたらコンソメを入れて味つけします。
- ③味付けした所に、皮をむいたじゃがいものすりおろしを加えて、とろみが出てきたら、最後にとき卵を入れてパセリのみじん切りを散らして出来上がりです。

