



# 小松菜とエノキの卵スープ

材料 約4人前

小松菜	1株
エノキ	1パック
卵	1個
水	600cc
コンソメ	1個
酒	大さじ1
みりん	大さじ1
塩・胡椒	適量



## 作り方

- 【1】 小松菜はざく切り・卵は溶きほぐし・えのきは石づきを取り半分に切る。
- 【2】 鍋に水600ccとコンソメを入れ沸かし酒・みりんを加える。
- 【3】 小松菜・エノキを加えて一煮立ちさせる。
- 【4】 【3】に卵を流し入れ、塩・コショウで味を調える。



寒い季節になりました。鉄分が豊富な小松菜・えのきをたっぷり使いあったかいスープを作りました。小松菜は根の部分に土が付いている事があるので、よく洗って下さいね。片栗粉で、とろみをつけたり、生姜のしぼり汁を少し加えても美味しいと思います。

