なめ玉汁

〈 材 料 〉　作りやすい分量

卵	1個	塩	小さじ1／2
なめこ	50g	酒	小さじ1
豆腐	1／3丁	しょう油	大さじ1
玉ねぎ	中1／2個	さばぶし	15g
にんじん	20g	水	1000cc
小松菜	30g	片栗粉	大さじ1

〈 作り方 〉
調 理

① 分量より少し多めの水を鍋の中に用意をしておき、さばぶしを入れて沸騰させ、アクを取りながら、出し汁をとる。

② たまねぎはスライス、にんじんは短冊に切っておく。小松菜はゆでて1.5㎝に切る。なめこは、さっと洗っておく。豆腐は角切りにする。
卵は割って、よくほぐしておく。

③ ①に玉ねぎ・にんじんを入れて煮たところに、豆腐・なめこを加え、調味料を入れる。

④ 片栗粉を大さじ3の水でといて、③に加え、とき卵を流し入れ、仕上げに小松菜を加える。