

## とっておきレシピ RECIPE

### もやしのコンソメかき玉スープ



#### 材料

(2人前)

成田もやし1袋 (250g)

水 (500ml)

玉ネギ (適宜)

卵 (1個)

コンソメ (大さじ1)

塩 (小さじ2/3)

コショウ (少々)

#### 作り方

1. 沸騰したお湯に成田もやし、薄切り玉ネギ、コンソメを入れ、塩、コショウで調味する。
2. 煮たらたら溶き卵を回し入れ、蓋をする。
3. 卵がふんわりしたら出来上がり。