

中華コーンスープ

材 料	分量		作り方
	1人分	4人分	
たまねぎ	25 g	100 g	①たまねぎは5 mm程度にスライスする。小ねぎは小口切りにする。 ②鍋に水を入れ、たまねぎを入れて火にかける。 ③たまねぎに火が通ったら、Aを入れて調味をする。 ④片栗粉を同量の水で溶き、鍋に加え、よく混ぜる。 ⑤とろみが出てきたら、溶いた卵を回し入れる。 ⑥最後に小ねぎを入れる。
クリームコーン	30 g	120 g	
鶏がらスープ	1.2 g	小さじ1	
しょうゆ	1.0 g	小さじ1弱	
食塩	0.5 g	2 g	
卵	20 g	M2個	
小ねぎ	3 g	12 g	
片栗粉	0.5 g	2 g	
水	150m l	600m l	

A

