

むらくも汁

材料(4人前)

人参	1/2本
玉ねぎ	1/2個
青梗菜	1株
卵	2個
かつおだし	小さじ1
しょうゆ	大さじ1
料理酒	小さじ1
塩	少々
水	850cc
片栗粉	小さじ2

作り方

- ① 人参をいちょう切りにし、玉ねぎはスライスに切る。
- ② 青梗菜を葉と茎と分け、ざく切りする。
- ③ ①の人参と玉ねぎを水から煮る。
- ④ 野菜に火が通ったら、②の青梗菜の茎部分を入れる。
- ⑤ 調味料を入れ、味付けをする。
- ⑥ 片栗粉を水で溶き、とろみをつける。
- ⑦ 汁を静かに混ぜながら、溶きほぐした卵を少しずつ流し入れる。
- ⑧ ③の青梗菜の葉を加え、味を調えたら完成です♪

