

鶏と野菜の卵スープ



材料（2～3人分）

鶏もも肉（から揚げ用）	1枚(約300g)
長ねぎ	1/2本
大根	50g
にんじん	30g
えのき	50g
卵	1個
ごま油	大さじ1/2
しょうゆ	大さじ1
仕上げ用のしょうゆ、しょうゆ、粗びき黒こしょう	各適宜
温かいご飯	適宜

●A

水	3カップ
酒	100ml
にんにく	1かけ
塩	小さじ1/2

作り方

- 1 長ねぎは青い部分もよく洗い、斜め薄切りにする。
大根、にんじんは皮付きのまま厚さ5mmほどの短冊切りにする。えのきは食べやすく切る。にんにくはつぶす。卵は割りほぐす。
- 2 鍋にAを入れて、鶏肉、大根、にんじんを加えて煮立てる。
あくを取り、蓋をずらしてのせて10分ほど弱火で煮る。
えのき、ねぎ、しょうゆ大さじ1を入れ、さらに3～4分煮る。
- 3 ごま油を加えて、しょうゆで味を整えて、煮立ったところに溶き卵を細く流し入れてふんわりと固まったら火を止める。
器に盛ってこしょうをふり、ご飯を添えてスープに浸していた
だく。