

中華風コーンスープ

中華 スープ

材料 (2人分)	
クリームコーン缶	小1/2缶(95g)
しょうが	1/2片
卵	1/2~1個
がらスープの素	小さじ1
紹興酒	大さじ1/2
水溶き片栗粉	大さじ1/2~1
水	300cc
ごま油	適量



作り方

1. しょうがをみじん切りにする。
2. 鍋にごま油をしき、しょうがを入れて炒める。
3. 水、がらスープの素、紹興酒、クリームコーンを入れて煮立たせる。
4. 水溶き片栗粉でとろみをつけてから、溶き卵を糸を引くように入れて、やさしく混ぜる。

所要時間 15分
主な調理器具 鍋