

料理名

かきたま汁

<材 料 4人分>

玉ねぎ(千切り)	中サイズ	1/2 コ
にんじん(千切り)	5cmくらい	40 g
木綿豆腐(さいのめ)	0.33丁	100 g
だしパック(かつお)		1 コ
水		600 c c
食塩	3 g	小さじ 1弱
しょうゆ	12 g	大さじ 3/4
片栗粉		小さじ 1強
溶き水		適量
鶏卵	小さい場合は2個	1 コ
ほうれんそう	少々(冷凍でも)	少々



<作 り 方 >

- ①小鍋に水、だしパックを入れ、玉ねぎ、にんじんを加え火にかける。
- ②野菜が柔らかくなってきたら塩を加え、豆腐を入れる。
- ③醤油を加え、水溶き片栗粉でとろみをつける
- ④溶き卵を線を描くように上から加え、そっとかき回す。
- ⑤ほうれん草を加え、味を見て仕上げる。

市販のだしパックで味(コク)が物足りない場合は、和風だしを少し加えるとより美味しくなると思います。



埼玉県マスコット「コバトン」