

ふわふわ卵スープ

固形コンソメ、卵、パン粉、粉チーズを使った、イタリア風の卵スープです。パン粉を卵に混ぜることで、ふわっとした食感になります。



材料	4人分
卵	2個
パン粉	大さじ8
粉チーズ	小さじ2
固形スープの素	2個
水	720ml
黒こしょう、乾燥パセリ	適宜

作り方

1) ボウルに卵を割り入れ、パン粉と粉チーズを混ぜます。



2) 鍋に水と固形スープの素を入れて火にかけます。沸騰したら弱火にし、1) をスプーンですくって少しづつ入れます。入れたらすぐに混ぜず、卵液が浮いてからお玉で静かに混ぜ、大きな塊をほぐしたら火を消します。カップにスープを注ぎ、黒こしょうと乾燥パセリをふってできあがりです。

