

レタスと卵のコンソメあんかけ



2人分

レタス 3~4枚
たまご 2~3個
コンソメ 小さじ2
塩コショウ 少々
片栗粉 小さじ1~2

- 1) レタスはひと口大にちぎってお皿に盛り、レンジで温まる程度にラップをかけずに30秒~1分加熱する。
- 2) お鍋に、コンソメ・塩コショウ・片栗粉と水120ccをあわせて、とろみがつくまで混ぜながら火にかける。
- 3) たまごをといてお好みでコショウを振り、菜ばしなどでかき混ぜながらフンワリお好みのかたさに焼く。
- 4) レタスの上にたまごをのせ、コンソメあんをかけて出来上がり。