

トマトの味噌風味中華スープ



4人分

トマト 1個 (200g)
たまねぎ 70g
塩蔵わかめ 20g
えのき 50g
ウェイパー 小さじ2
味噌 小さじ2
水 400cc
紹興酒(酒) 大さじ1
ごま油 少々
水溶き片栗粉 少々

1) トマトはざく切り、たまねぎは薄くスライス、わかめは塩抜きしざく切りに。
えのきは長さを半分くらいに切る。

2) お鍋に水と野菜を入れて煮立て、ウェイパー、紹興酒、味噌を入れて、片栗粉でとろみをつけたら
とき卵を入れてごま油で風味付けする。