

コーンのあまみがやさしい！

中華風コーンスープ

【材料(4人分)】

	・ベーコン	40g		
	・たまねぎ	50g		
	・にんじん	30g		
	・ホールコーン缶	50g		
	・卵	1個		
	・パセリ	3g		
A	・中華スープの素	小さじ2		
	・しょうゆ	小さじ1		
	・塩	ひとつまみ	・水	400cc
	・こしょう	少々	・片栗粉	小さじ1



【作り方】

- ① ベーコンは短冊切り、たまねぎはスライス、にんじんはせん切り、パセリはみじん切りにする
- ② 鍋に水を入れ、ベーコン、たまねぎ、にんじんを加え、柔らかくなったらコーンを入れる
- ③ Aで調味する
- ④ 水溶き片栗粉でとろみをつけ、溶き卵を入れ、最後にパセリを入れる

ワン!ポイント

・パセリは乾燥でもOK!