

リーちゃん賞

豚肉の出汁香るたまごスープ

考案者 **クックネーム** : まきちゃん さん



【食べきり使いきりポイント】

冷しゃぶを茹でた汁を、捨てずに使う。茹で汁は元々臭みを取るため顆粒だしも入れてあるし、豚肉からもうまみが出ているので、そこに皮付きの人参も入れてスープにしました。

レ シ ピ (2人分)

◆材料・分量

豚肉の茹で汁 …………… 400ml
皮ごと人参 …………… 20g
干しシイタケ …………… 3g
ベーコン …………… 4枚
卵 …………… 1個
しょうゆ … 小さじ1/2 (3g)
酒 …………… 小さじ2 (10g)
塩 …………… 少々
長ネギ(青) …………… 20g

- 1 茹で汁のあくをとる
- 2 火にかけ、卵以外の切った材料、調味料をすべて入れる
- 3 人参が煮えたら、溶き卵を流し入れる
- 4 器に盛りつける



干しシイタケや、ベーコンからもうまみ出汁が出ますよね。おいしそうなお出汁の香りたっぷりのスープです。



【 問い合わせ先 】
環境部 リサイクル清掃課
03-5654-8273