



かきたま汁^{じる}

☆材料 (およそ4人分を、作りやすい分量で表しています)

豆腐 (さいのめ切り) ^{とうふ}	120 g	だし汁 ^{だし}	700 g
こまつな (2cm) (下茹でする) ^{したゆ}	50 g (1株)	しょうゆ	6 g (小さじ1)
ねぎ (小口切り) ^{こくちぎ}	100 g (1本)	しお塩・こしょう	少々
たまねぎ (1/2にしてスライス)	50 g (中 1/4 個)	さけ酒	5 g
卵 ^{たまご}	100 g (2個)	かたくりこ片栗粉	2 g (小さじ1弱)

☆作り方

- ① だし汁を沸かし、ねぎ・たまねぎを加えて煮る。
- ② しんなりしたら、豆腐を加えて煮る。
- ③ 豆腐が煮えてきたら、調味料を入れる (調整しながら)。
- ④ 片栗粉を2倍の量の^{かたくりこ}水で溶き、③に加えてとろみをつける。
- ⑤ 沸いたら、卵^{たまご}を少しずつ静かに流し入れる。
- ⑥ 味を^{あじ}調べたら、こまつなを加えて、できあがり。

・味付けは、味をみながら、お好みに合わせて調節してください。

・卵^{たまご}を入れるときに汁をよくかき混ぜるかで、見た目が変わります。卵^{たまご}を細かくとろとろにしたい時はよくかき混ぜて、大きめにふんわりさせたい時はあまりかき混ぜないようにすると、作りやすいです。

