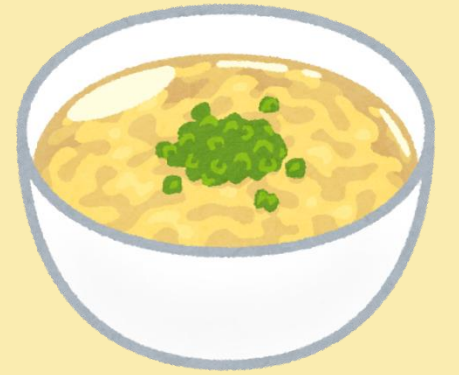


絶品たまごスープレシピ



【材料(3人分)】

・水600ml ・たまご1個 ・白だし大さじ3 ・ごま油(お好みで)

【作り方】

・白だし大さじ3(45ml)と水600mlを合わせ火にかけて沸騰したら火を止め、溶いておいたたまごをゆっくり回しながら、ふわっとなるようにゆっくり入れる。
※ごま油を入れると中華風のだまごスープになります。

【ポイント！】

- ①沸騰したら、火を止めたまごをゆっくり入れます！
- ②温度が低いところにたまごを入れるとスープが濁りやすくなるので注意！