

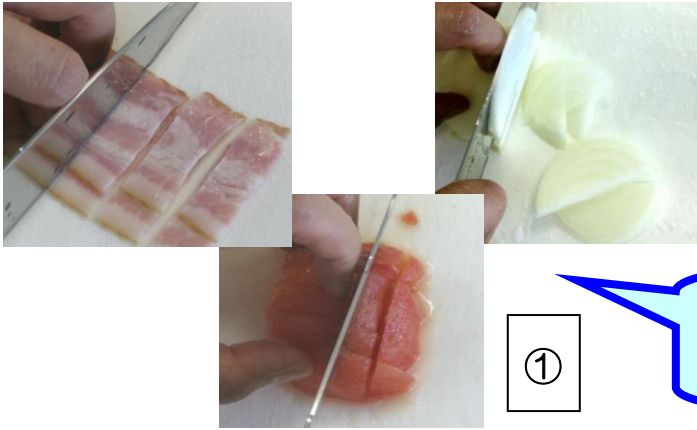
# 材料 (1人分)



# トマトと卵のスープ

学校給食で人気のスープです。  
完熟のトマトを使うと甘くておいしいです。

油	適量
ベーコン	2枚
たまねぎ	1/2個
トマト	1/2個
水	200cc
コンソメ	少々
塩こしょう	少々
かたくり粉	適量
卵	1/2個



①

ベーコンは短冊切り、たまねぎはスライス、トマトは皮をむいて角切りにする。



②

最初に、ベーコン、たまねぎを油で炒め、次に、トマトを加えて炒める。その後、水を入れて煮る。



③

コンソメ・塩・こしょうで味をつける。水溶きかたくり粉でとろみをつけて、溶いた卵を流し込む。

# できあがり!

