

作品名 小松菜と湯葉のたまごスープ(大津っ子スペシャルスープ)

使った大津産・地場産の食材・食品 小松菜、干しゆば



作り方(2人前の分量)

	材料名	分量	備考	工程	順番	作り方
1	小松菜	1/4束		下ごしらえ	1	小松菜は2cmに切る
2	干しゆば	15g			2	たまごは溶いておく
3	たまご	1個				
4	だし汁	800ml		調理	1	なべにだし汁、(調味料)を加え強火にかけ、煮立ったら小松菜、干しゆばを加える
5	酒	大さじ3	調味料			
6	みりん	大さじ1	調味料			
7	うす口しょう油	大さじ1	調味料		2	再び煮立ったらたまごを加えてまぜる。たまごがふんわり浮かんできたら出来あがり
8	塩	小さじ1/2	調味料			
9	片栗粉	大さじ1				
				ポイント		片栗粉は、だし汁で溶いてから加える