



春を感じる葉玉ねぎのスープ

材料・分量（4人分）

● 葉たまねぎ	2本
● トマト 中	2個
● 卵	2個
● コンソメ 固形	2個
● 水	600cc
● 塩	少々

作り方

- 1 600ccの水にコンソメを入れてスープを作る
- 2 葉玉ねぎを2~3cmに切る
- 3 トマトは湯むきをし種を取り、サイコロ状に切る
- 4 スープに2、3の葉玉ねぎ、トマト、溶き卵を入れる
- 5 塩で味を調える

セールスポイント

忙しいお母さんも簡単にできバランスの良いスープ