

# トマトとレタスの玉子スープ



## 材料（4人前）

トマト … 1個  
レタス … 50g  
溶き卵 … 1個分  
長ネギみじん切り … 大さじ1  
中華スープ … 400cc  
ゴマ油 … 少々

（合わせ調味料）

おろし生姜 … 少々  
塩 … 小さじ1/3  
コショウ … 少々  
酒 … 小さじ1  
醤油 … 小さじ1  
砂糖 … 少々  
うま味調味料 … 小さじ1/3

## 作り方



1. トマトは十文字に切り込みを入れ、芯をくり抜きます。



2. お湯で30秒間ボイルし、皮をむきます。



3. 湯むきしたトマトを一口大に切ります。



4. レタスも一口大にちぎっておきます。



5. 鍋に中華スープを入れ、沸騰させます。



6. トマト・レタスを入れ、調味料を加えます。



7. 再度沸騰したら溶き卵を回し入れ、火を止めて余熱でふんわりと仕上げます。



8. ゴマ油を入れて香りを付けます。



9. 器によそい、ネギを盛り付けます。

