

ほっとする優しい味わいの『野菜出汁』に栄養満点のモロヘイヤを加えたとろみのあるスープです。

## モロヘイヤの野菜スープ

### 材料

3人分

モロヘイヤ	・・・	20g
卵白	・・・	1個分
野菜の出汁	・・・	1袋
水	・・・	500ml
片栗粉	・・・	小さじ2
本醸造淡口醤油	・・・	大さじ1
おろし生姜	・・・	適量

### 作り方

- ①モロヘイヤは細かくきざんでおく。
- ②鍋に水を沸騰させ、出汁パックを加えて5分煮出したら、袋を取り出す。
- ③②に、倍の水で溶いた片栗粉を加えてとろみをつけ、沸騰したら溶いた卵白を流し入れ、かき混ぜる。
- ④淡口醤油で味を調え、最後に①を加えてよくかき混ぜる。
- ⑤器に盛り、おろし生姜を添える。

写真 2人分



### ご提案品 文右衛門蔵 野菜のだし

国産原料にこだわり、化学調味料無添加の『野菜だし』です。淡路島産玉葱に国産人参・にんにく・キャベツを組合せた、ほっとする味わいです。