

## ふわふわ卵の中華スープ

### 材料（4人分）

卵1個、長ネギ1/3本、鶏ガラスープ  
720cc、紹興酒大さじ1、濃い口醬  
油小さじ1、塩・コショウ適量、水溶  
き片栗粉適量、ネギ油少々



### 作り方

- 1 長ネギは、あらみじん切りにする。
- 2 鍋に鶏ガラスープをわかし、紹興酒、濃い口醬油を入れ、塩・コショウで味をととのえる。長ネギを入れて、水溶き片栗粉で軽くとろみをつける。
- 3 溶き卵を上から円を描くようにして入れ、卵が浮いてきたら、香りづけにネギ油をたらず

### 料理のポイント

卵を入れたら、なるべくかき混ぜないようにすると、ふわっとした仕上がりになります。