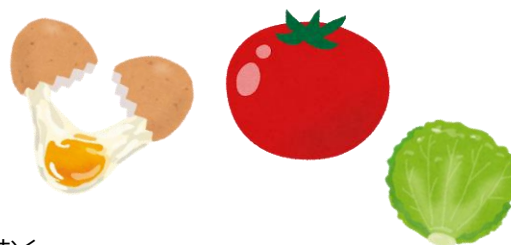


# トマトとたまごのスープ



## 材料 (4人分)

|         |       |
|---------|-------|
| ・ベーコン   | 60g   |
| ・酒      | 小さじ 2 |
| ・玉ねぎ    | 140g  |
| ・にんじん   | 60g   |
| ・じゃがいも  | 140g  |
| ・トマト    | 80g   |
| ・たまご    | 2 個   |
| ・レタス    | 40g   |
| ・水      | 600cc |
| ・コンソメ   | 8g    |
| ・塩コショウ  | 少々    |
| ・濃口しょうゆ | 小さじ 1 |

## 作り方

1. ベーコンは 1cm幅に切っておく。
2. 玉ねぎは千切り、にんじんは 3cm長さの短冊切り、じゃがいもは 1.5cm角に切っておく。※切ったじゃがいもは、水にさらしておく。
3. トマトは湯剥きをして大き目の角切りにする。
4. レタスは芯を取り、2cm幅に切る。
5. 熱した鍋にベーコンと酒を入れて炒め、火が通ったら、玉ねぎとにんじんを加えてさらに炒める。
6. 野菜がしんなりとしてきたら、じゃがいもと水、コンソメを加えて、じゃがいもが軟らかくなるまで煮る。
7. じゃがいもが軟らかくなったら、トマトとレタスを加えて加熱し、塩コショウと濃口しょうゆで味を調える。
8. 最後に溶き卵を回し入れる。