



たまごスープ

卵とだしジュレだけでできる簡単スープです。

材料（2人前）

万能だしジュレ 1個

水 300 c c

卵 1個

ごま油 適量

白胡椒 適量

作り方

- 1 鍋に水300ccと万能だしジュレを入れて強火にかける
- 2 だしが沸いたらお箸で渦をつくりながら溶き卵を流し入れる
- 3 再び沸騰するまでさわらずに待つ
- 4 沸騰して卵が浮いてきたら火を止めて、おたまでざっくり混ぜる
- 5 椀によそい、仕上げにごま油と白胡椒を適量まわしかけて完成
※中華麺を入れれば、ラーメンにも！

このレシピで使った商品



万能だしジュレ