

コーンポタージュ（ルウタイプ）を使用した

中華スープ

本格的な中華料理の
定番スープが簡単に出来ます。

ふんわりトロリ、体の温まるスープです。



材料 5・6人前

※ コーンポタージュ（ルウタイプ）	100 g
鶏がらスープ（無塩）	700 cc
醤油	1 cc
オイスターソース	5～6 cc
ごま油	1 cc
片栗粉	1 g
卵	1 個
	合

作り方

- ① 鶏がらスープとコーンポタージュをかき混ぜながらひと煮立ちさせます。（だまが出来ないように）
- ② 醤油とオイスターソースとごま油を加え、沸騰したら、火を弱めます。
- ③ 水溶き片栗粉をかき混ぜながら入れて、一煮立ちさせます。
- ④ 卵を溶き混ぜながら加え、火を止めて出来上がり。