

# トマトとレタスのたまごスープ



ベーコン	20g	細切り
にんじん	30g	細切り
たまねぎ	中1/4個	半スライス
セロリ	5cm位	斜め半月スライス
レタス	1/4個	小さ目にちぎるか 太め細切り
トマト (熟れているもの)	1個	くし型
たまご	Lサイズ1個	
しょうゆ	小さじ1	
しお	小さじ1/2~1/3	
こしょう	少々	
ロリエ粉	(あれば少々)	
とりがらスープ	3カップ弱	

- ① ベーコン・野菜を切っておく。
- ② 鍋にたまねぎとスープを入れて沸騰させる。
- ③ 中火にして、ベーコン、人参、セロリを加えて、野菜が柔らかくなるまで煮る。
- ④ トマトを加え再び沸騰してきたら火を弱める。
- ⑤ 調味料を加えて味付けする。
- ⑥ 溶き卵を流しいれ、最後にレタスを加えて火を止める。