

簡単

カラフルでかわいい！簡単に作れるスープ★

卵とスイスチャードのスープ

鶏卵

2個

スイスチャード

100g

しょうゆ

小さじ1

塩、こしょう、鶏ガラ出汁

適量

水

680ml

1. 鍋に水を入れ、中火にかける。
2. スイスチャードを入れる。
3. 塩、こしょう、鶏ガラで味付けをする。
4. 溶き卵を回しいれ、弱火にかけ、卵が固まったら完成です。

