



なめらかとうふのたまごスープ



※写真はイメージです

使った商品はこちら

クイーンズ伊勢丹オリジナル
マメなくらしの
なめらか絹とうふ



クイーンズ伊勢丹オリジナル
群馬の白たまご



なめらかとうふのたまごスープ

[材料(2人分)]

なめらか絹とうふ(さいの目切り)	1パック(150g)
群馬の白たまご	2個
コーン(缶詰)	50g
長ねぎ(みじん切り)	適量
水	500ml
鶏がらスープの素(顆粒)	大さじ1
醤油	大さじ1
水溶き片栗粉	大さじ1
胡椒	少々

[作り方] 調理時間:約10分

- 鍋に水、鶏がらスープの素、醤油を加え加熱し、沸騰したらとうふ、コーン、長ねぎを加える。
- とうふが温まったら、1をまぜながら水溶き片栗粉を回し入れとろみをつける。
- 再び沸いてきたらたまごを溶いて回し入れ、たまごが全体に固まってきたら、仕上げに胡椒をふる。



クイーンズ伊勢丹オリジナル
マメなくらしのなめらか絹とうふ



消泡剤を使わず、滑らかな
口当たりに仕上げた豆腐です。



クイーンズ伊勢丹オリジナル
群馬の白たまご



群馬県 榛名山麓、
標高750mに位置する農場
で採取されたたまごです。