



## 親子エコ料理教室 2024-(4)

# ふわたまおろしスープ

だいこんおろしのアレンジレシピです。  
おろしとたまごをあわせて、スープにふわふわ浮かべてみましょう。  
ふんわり優しいスープです。

### 【材料】 2人分

コンソメキューブ	1個
だいこん	80g
たまご	1/2個
小麦粉	6g
パセリ	少々



### 【作り方】

- ① コンソメスープを作る(熱湯300mlにコンソメキューブを溶かす)。
- ② だいこんをすりおろし、水気を切っておく。
- ③ 水切りした大根おろしに、溶きほぐした卵、小麦粉を加えてよく混ぜる。
- ④ フライパンにうすく油をひき、③をスプーンですくい一口サイズで丸く並べる。
- ⑤ ④を弱火にかけ、卵が固まってきたらひっくり返し、裏面も弱火で焼く。
- ⑥ スープカップに⑤を盛り付け、①のスープをはる。
- ⑦ パセリをふって出来上がり。

### 【ポイント】

- ・ふわたまおろしは、スープの具だけでなく、焼いたままをそのまま食べてもOK。ソースやマヨネーズをつけると、小さなお好み焼きのような感じで、食べられます。

