

「アイコ」の かき玉すまし汁

ミニトマトのレシピ



簡単なのに彩り鮮やかなおもてなしの一碗

材料（4人分）

「アイコ」ミニトマト.....12粒
卵.....1個
水.....3カップ
和風だしの素(かつお風味).....適量
しょうゆ.....小さじ1
塩.....小さじ1/2
水溶き片栗粉.....大さじ1
小ネギ.....適量

作り方

- ① 「アイコ」は湯むきし、卵は溶きほぐしておきます。
- ② 鍋に分量の水と和風だしの素を入れて火にかけ、煮立ったらしょうゆと塩で味をととのえます。
- ③ 水溶き片栗粉を加えて再度沸騰したら、卵を回し入れます。
- ④ 「アイコ」を入れてすぐに火を止め、器に盛りつけ、刻んだ小ネギを散らします。

ワンポイント

トマトの酸味にはかつおだしがよく合います。