

■トマトと玉ねぎのスープ



【材料・4人分】

・トマト	1個
・玉ねぎ	小1個
・卵	1個
・パセリ	少々
・水	3カップ
・スープの素	1個
・塩、こしょう	少々

【作り方】

1. トマトは1cm角に切る。玉ねぎは薄切りにする。パセリはみじん切りにする。
2. 鍋に水、スープの素、玉ねぎを入れて火にかける。
3. 玉ねぎが軟らかくなったら、トマトを加えて少し煮、塩・こしょうで味付けし、とき卵をまわし入れる。
4. 器に注ぎ、パセリを散らす。