

長芋入り中華スープ

体があたたまる濃厚なスープです



【材料】

長芋	300g
三つ葉またはクルトン	少々
中華スープ	3カップ半
ロースハム	2枚
卵白	2個分
生クリーム	1カップ
塩・こしょう	少々
酒、片栗粉	各大さじ1

【作り方】

1. 長芋は皮をむいてすりおろし、卵白を少しずつ加えてよく混ぜ合わせる。
2. ①に生クリームとみじん切りにしたハムを加えてよく混ぜる。
3. スープを温めて酒、塩、こしょうを加え水溶き片栗粉で薄いとろみをつける。
4. 3のスープの煮立ったところに2を静かに入れ、数秒待って泡立て器でかき混ぜる。
5. 適当に切った三つ葉をちらす(クルトンを散らしてもおいしいです)。

【出典】信州やまがた長芋料理 101 品
p.15 より