

野菜名 **トマト**

ファンチェタンファタン

料理名 **蕃茄蛋花湯 (トマトと卵のスープ)**

団体名 東京都中華料理生活衛生同業組合
作成者所属・氏名 (株)おむらい 上竹誠一

〈料理法〉

- 1 鍋にスープ、皮むきトマト角切り、うす切り玉葱、調味料を入れ味を調える。
- 2 溶き卵にパン粉を入れ1が沸騰する直前に流し入れトマトをつぶさないようによくかき混ぜる。
- 3 仕上げにボイルサヤで飾り、出来上がり。



材料

トマト〈皮むき角切〉 1ケ
玉葱〈薄切り〉 1/2ケ
溶き卵 2ケ
パン粉 50g
さやいんげん 3枚分
〈ボイルした干切り〉
化学調味料 少々
スープ 600cc
(又は水中華スープの素)



ポイント

- 難しければ1と2を逆にして調理してもよいです。
- 溶き卵とパン粉をスープに入れたら、泡立て器で攪拌するととても透き通ったスープに仕上がります。

アレンジ

溶き卵とパン粉に粉チーズ(パルメザンチーズ)を入れるとイタリアンミルファンテスープのようになります。