

カニ入りかき卵スープ

合計加熱調理時間 約 **18**分

[1人分：79kcal／食塩相当量：1.2 g]

ふんわり卵スープにカニの身を浮かべて、風味豊かで口あたりのやさしいスープ。



材料（8人分）

<材料a>

カニの身（軟骨を取って大きめにほぐす）	160g
水	1800cc
鶏がらスープの素	大さじ4
酒	大さじ2
片栗粉	大さじ3
卵：M玉（割りほぐす）	4個
塩	適宜
こしょう	適宜
万能ネギ（小口切り）	30g

※掲載レシピはクックエブリオ専用のものとなります。

分量

8人分

設定

設定	モード	水蒸気量	時間	温度
1	スチーム	－	18分	100℃

作り方

1. 65mmのホテルパン1枚に<材料a>を入れ、【設定1】で予熱後、加熱する。
2. 加熱開始から15分後、1のホテルパンを取り出してよく混ぜ合わせ、卵を網ごししながら流し入れて、スチコンに戻し入れる。
3. 加熱完了後、2のホテルパンを取り出し、塩、こしょうで味を調え、器によそって万能ネギを散らす。



調理ポイント

◆卵液は網ごししながらスープの表面に流すようにすると、きれいに仕上がる。流し入れたら、スープが濁らないようにするために混ぜないで加熱すること。