

茄子とみょうがの卵とじのみそ汁



材料（4人分）

だし汁	600cc
味噌	大さじ5
長茄子	1本
みょうが	2個
卵	1個

- ①長茄子は5mm厚さの斜め薄切りから千切りにし、ボウルに入れます。みょうがは縦半分にしてから千切りにし茄子のボウルに加え、卵1個を加えて良く混ぜ合わせます。
 - ②鍋にだし汁を煮立て、味噌を溶き入れて煮立ってきたら①をそそぎ入れてフタをします。（火加減は中火にします）
 - ③卵に火が通って固まったら出来上がり。
- ※卵とじにするときは味噌をやや多目に入れます。

