TIME　2009/8/10

RECIPE　No.　イタリア料理

講師　山井　英司

TITLE　ふわふわ卵とチーズのスープ

材料・分量

コンソメ	600cc
卵	2 個
パルメザンチーズ	40g
ナツメグ	少々
パセリ（みじん）	少々
塩、コショウ	少々

作り方

① ボールに卵、パルメザンチーズ、ナツメグを入れよく混ぜ合わせておく。

② コンソメを沸かし、そこへ１で合わせた物を少しずつかき回しながら入れる。

③ 全部入れたら一煮立ちさせ、味をみて塩、コショウで調える。

④ 器に盛り付け、パセリをふる。

POINT＆MEMO