

卵わかめスープ

【材料 60人分】

水に戻したわかめ	1600g
酒	300ml
鶏ガラスープの素	320g
コシヨウ	少々
水	11,000ml
炒りごま	適量
(ごま油)	(300ml)
卵	20個

【作り方】

- ① 水を沸騰させて鶏ガラスープ・酒を入れ、強火で煮立たせてアルコールを飛ばす
- ② わかめを入れて再度沸騰したら、溶き卵を少しずつ加えて強火で軽く混ぜる
- ③ コシヨウ少々・炒りゴマ・ゴマ油もお好みで加えて完成！

