

美味!伊達な御馳走



～材料（2人分）～



【ソパ・デ・アホ】

ニンニク	3 片
バゲットパン	適量
生ハム	50 グラム
オリーブオイル	大さじ 2
水	600ml
コンソメ	大さじ 1
パプリカパウダー	3 グラム
塩、コショウ	適量
卵	1 個
パセリ	少々

～作り方～

1

ニンニクは薄切り、生ハムは筋に沿って裂く、バゲットは2センチ角、パセリはみじん切りにしておく。

2

鍋にオリーブオイルを入れ、ニンニクを炒める。香りが出たら生ハムを炒める。

3

バゲットパンを加えて炒めて、オイルがなじんだら、パプリカパウダーを入れて混ぜ水をそそぐ。

4

コンソメを入れ、バゲットパンがスープを吸ってふんわりするまで2分ほど煮て、塩、コショウで味を整える。

5

溶き卵を流しいれ、火を止め、全体を大きくかき混ぜ、パセリを散らして出来上がり。

ポイント

パプリカパウダーは焦げやすいので、パンにからまったらすぐに水を注ぐ。

アレンジ

パンの代わりに麩を使うと和風になります。このスープで温かいうどんでも美味しいです。