ニラ玉汁

材料（４人分）		切り方	作り方
だし汁(削り節)	400ml		①だし汁を煮立て、玉ねぎを煮る。 ②調味料を加える。 ③でんぷんを水で溶き、汁に加えてとろみをつける。 ④ニラと卵を入れる。
玉ねぎ	60g	薄	
塩	2g		
しょうゆ	8g		
でんぷん	4g	水溶き	
水	8g	〃	
ニラ	40g	3㎝	
卵	80g	溶きほぐす	