

ソパ・テ・アホ

ベーコン	40g
にんにく	1片
たまねぎ	1/2 個
エリンギ	1本
ホールトマト缶	50g
トマトピューレ	大さじ2
卵	1 個
クルトン	お好みの量
(食パンやフランスパン)	
オリーブ油	小さじ1
顆粒コンソメ	小さじ2
塩	少々
こしょう	少々
水	850 cc程度



- ①にんにくはみじん切り、玉ねぎは薄切り、ベーコン・エリンギは短冊切りにし、ホールトマトは手でつぶしておく。
- ②鍋にオリーブ油とにんにくを入れて火にかけ、香りが出てきたらベーコン・玉ねぎを入れて玉ねぎが透き通るまで炒める。
- ③エリンギ・ホールトマト・ピューレ・水・ソウメを入れて煮る。
- ④卵を溶き、かきたまになるように流し入れる。
- ⑤塩こしょうで味をととのえ、クルトンを入れる。

• — • Memo • — • • — • • — • • — • • — • • — • • — •

スペイン語でソパはスープ・アホはにんにくという意味です。現地ではフランスパンを浸して食べるそうです。