

**材料 2人分**

ねぎ	200 g
バター	13 g
マギーブイヨン	2個
水	500cc
上新粉	大さじ2
牛乳	大さじ3
生クリーム	大さじ2
卵黄	1個分

**調理時間 25分****作り方**

1. ねぎは小口切りにします。上新粉と牛乳、生クリームと卵黄はそれぞれ混ぜ合わせておきます。
2. 鍋にバターを入れてねぎを炒めます。水を入れてマギーブイヨンを加えて15分ほど煮込みます。
3. 2. に上新粉と牛乳を混ぜたものを加えてとろみをつけて、ミキサーにかけます。
4. 3. を一度熱くしてから火を止めて、生クリームと卵黄の混ぜたものを加えて混ぜて器に盛り、パセリを飾ります。

**アドバイス**

◎買ったねぎが余った時におすすめです。上新粉を使ったトロミは口にやさしく、風邪の時にも向いています。