**番茄菌菇豆腐汤**

原料：

番茄1个、嫩豆腐1块、香菇3朵、白玉菇适量、蟹味菇适量、鸡蛋1个、葱头、葱花适量、盐适量

做法：

1、菌菇洗干净，切片或者切段，焯水然后捞出备用；

2、鸡蛋打成蛋液；豆腐切小块；

3、番茄清洗后顶部划十字，直接倒入沸水焖5分钟左右，然后去皮、切丁；

4、锅里倒油，放入葱头的部分炝锅，然后倒入蕃茄丁，煸炒出汁水；

5、加入适量水烧开，然后倒入菌菇与豆腐块，继续煮5分钟；

6、淋入蛋液，均匀搅拌，再加点盐，撒点葱花即可。