

酸辣湯



料理特徴

ピリ辛な味の特徴を活かし、お酢を加えて酸辣湯に仕上げました。適度な辛味と酸味が心地よい一品です。

材料 2人分

材料名	使用量	材料名	使用量
豚肉(小間切れ)	80g	水菜(3cm幅)	適量
豆腐(木綿)	1/4丁		
たけのこ(水煮)	20g		
椎茸	2枚		
人参	1/4本		
えのきだけ	1/4株		
溶き卵	1個分		
旨辛肉汁うどんつゆ	1袋		
湯	400ml		
水溶き片栗粉			
片栗粉・水	各小さじ2		
酢	大さじ1・1/2		

作り方

- ①豚肉は食べやすい大きさに切る。豆腐はキッチンペーパーで水気を切り、1cmの細切りにする。たけのこ・椎茸・人参は細切りにする。えのきだけは石突を落として半分切る。
- ②鍋に分量の湯を沸かし、①の豆腐以外を入れて加熱し、ひと煮立ちしたら豆腐を加える。
- ③②に旨辛肉汁うどんつゆを加え、水溶き片栗粉を回し入れてとろみをつける。
- ④溶き卵を回し入れ、全体に火が入ったら最後にお酢を加える。
- ⑤器に盛り付け、水菜を添えて出来上がり。