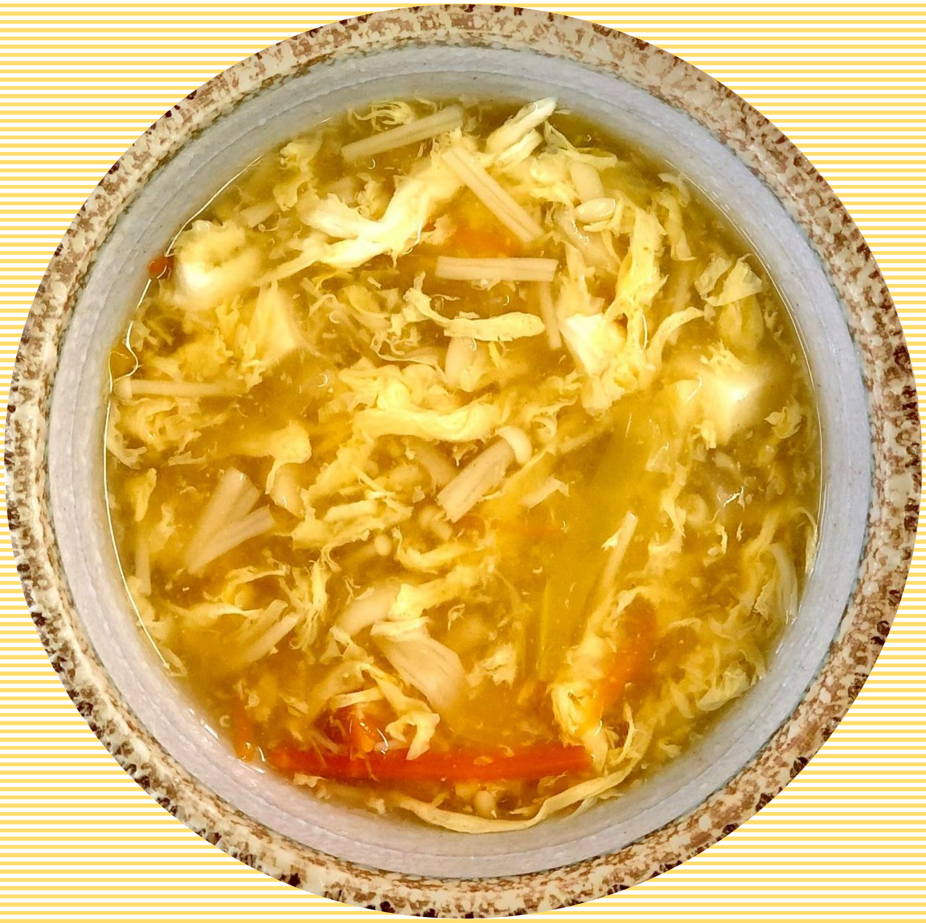
副菜

レシピ監修 KAE project



酸辣湯風スープ（アレンジ）

かんたん

やさい

材料

絹ごし豆腐・・・80ｇ
野菜ピクルス・・50ｇ
たけのこ・・・・40ｇ
えのき・・・・・1/2 袋
水・・・・・・・600 cc
鶏ガラスープの素・適量

▲料理酒・・・・大さじ１
▲しょうゆ・・・大さじ１
▲ラー油・・・・小さじ１
▲こしょう・・・少々
●片栗粉・・・・大さじ１
●水・・・・・・大さじ１
卵・・・・・・・１個

つくり方

１.野菜ピクルスとえのきは食べやすい大きさに切り、絹ごし豆腐は１ｃｍ角の棒状に切る

２.鍋に屋さいピクルス、鶏ガラスープの素、水を入れ、中火で温める

煮立ったらアクを取り除き、蓋をして、弱火で6～8分ほど煮る

３.▲の調味料を入れ混ぜ、豆腐を加え火を通す

４.●で水溶き片栗粉を作り、回し入れて、とろみがつくまで混ぜる

５.最後に溶き卵を回し入れ、仕上げる