

豆腐も崩れずに美しい仕上がり

# 酸辣湯



調理時間 約 30分

## 材 料

4人分

豚バラ肉（薄切り） 150g  
たけのこ（水煮） 50g  
きぬさや 5本  
干しいたけ 2枚  
干しきくらげ 2枚  
豆腐 1/2丁

A 水 4カップ  
鶏ガラスープ 大さじ2  
しょうゆ 大さじ2

水溶き片栗粉 大さじ2  
卵 2こ  
酢 大さじ2  
ラー油（お好み） 適宜

## 作り方

1. 豚バラ、たけのこは細切りにします。
2. 干しいたけと干しきくらげは、水で戻し、細切りにします。
3. 豆腐は水切りして、1cmの棒状にきります。
4. 鍋にAを入れて沸騰したら1,2,3を入れ、中火で5分加熱、消火。5分減圧。
5. 水溶き片栗粉でとろみをつけ、溶き卵を流し入れて火を通し、最後に酢を加えます。
6. 器に入れ、お好みでラー油をかけます。