

# 酸辣湯

(スーラータン)



## 【材料(4人分)】

### <A>

豆腐 (1センチ角に切る)	1/3 丁 100 g
春雨 (水で戻す)	50 g
えのき (石づきを取ってほぐす)	50 g
たけのこ (細切り)	50 g
豚バラ肉薄切り (細切り)	60 g

鶏ガラスープの素	小さじ 1
水	1.2ℓ
水溶き片栗粉	大さじ 6
溶き卵	1 個分

### <B>

しょうゆ	大さじ 4
酒	大さじ 1
塩	小さじ 1/2
こしょう	少々

酢	大さじ 4
ラー油	適量
万能ねぎ (小口切り)	適宜

## 【作り方】

- 鍋に水と鶏ガラスープの素を入れてひと煮立ちさせ、<A>の材料を入れます。途中、アクを除きます。



- 豚バラ肉に火が通ったら、<B>の調味料を加えてひと煮立ちさせて、火を止めます。



- (2) に水溶き片栗粉を加えて混ぜ合わせ、火にかけてとろみをつけます。



- (3) に溶き卵を流し入れ、酢とラー油を加え、万能ねぎを添えます。