



## 酸辣湯 (サンラータン)



### 材 料 2人分

#### <具材A>

春雨 ..... 20 g  
豚肉 ..... 50 g  
豆腐 ..... 30 g  
きくらげ ..... 1 枚  
干しいたけ ..... 中 2 枚

#### <調味料A>

豆板醤 ..... 小さじ 1/2 強  
ガラスープ ..... 500 cc  
酢 ..... 大さじ 1  
しょう油 ..... 小さじ 1/3  
  
ニラ (長さ 3 cm程度) ..... 少々  
溶き卵 ..... 1 個  
水溶き片栗粉 ..... 適量

### 作り方

- ① 豚肉は 1 センチ幅に切り、豆腐は 1 センチ角に切っておく。
- ② 春雨は熱湯で戻し食べやすい長さに切り、水で戻したきくらげ、干しいたけは (石づきを取る) せん切りにしておく。
- ③ 調味料Aを鍋に入れて火にかけ、具材Aを加えて煮る。材料に火が通ったら水溶き片栗粉でとろみをつけて仕上げに溶き卵を回し入れる。3センチの長さに切ったニラを散らし器に盛り付ける。