

6/9 (金) ^{サンラータン} 酸辣湯 (ロク・ホンチュウさん)

(材料 2 人分)

- A
- にんじん：50 g
 - 生しいたけ：50 g
 - えのきだけ：1 袋
 - きくらげ(乾)：10 g

サラダ油：大さじ1

- B
- 熱湯：500ml
 - 鶏ガラスープの素：大さじ1

オイスターソース：小さじ1

C 濃口醤油：大さじ1

塩・こしょう：適量

D 片栗粉：大さじ2 + 小さじ1

水：大さじ3 + 小さじ1

溶きたまご：1 個分

木綿豆腐：150 g

酢(黒酢)：大さじ2

ラー油：大さじ1~2

ごま油：小さじ2

黒こしょう：少々

小ねぎ(パクチー)：50 g

- ① にんじん・生しいたけ・木綿豆腐は細切りにして、えのきだけは石づきを取り、3 cm長さに切ってほぐす。きくらげは水で戻して細切りにする。小ねぎは小口切り(パクチーの場合は2 cmのざく切り)にする。
- ② 深めのフライパンにサラダ油を熱し、Aを加えてサッと火を通す。
- ③ Bを合わせて、②に加え、Cで味を調える。
- ④ Dを混ぜ合わせ水溶き片栗粉を作る。③を沸騰させ、水溶き片栗粉をゆっくりと回し入れてとろみをつける。
- ⑤ ④に溶きたまごを入れてゆっくりとかき回し、とろみがついたら、①の豆腐を加えて軽く混ぜ、酢を加える。
- ⑥ 器に⑤を入れ、ラー油とごま油と黒こしょうをかけ、最後に①の小ねぎ(パクチー)を散らす。

レシピはNBCアプリまたは<インターネット><http://www.nbc-nagasaki.co.jp/>でご覧になれます。