



11/14 (水) ゆず風味のまろやか酸辣湯 (加藤 奈美さん)

(材料4人分)

- | | | |
|---|---|--------------------|
| A | { | 豚切り落とし肉：100g |
| | | たけのこ：50g |
| | | にんじん：30g |
| | | えのき：1/2袋 |
| | | 長ねぎ(葉付き)：1/2本 |
| | | 塩・こしょう：各適量 |
| | | ごま油：大さじ1 |
| B | { | チョコーゆず醤油かけぽん：100ml |
| | | 水：600ml |
| | | 絹ごし豆腐：1/2パック |
| C | { | 片栗粉：大さじ1 |
| | | 水：大さじ1 |
| | | たまご：1個 |
| | | (仕上げ)ラー油：適量 |

- ① 豚肉・たけのこ・にんじんは干切りにして、えのきは石づきを取って他の材料と長さをそろえて切る。長ねぎは葉ごと縦半分に切って、斜め薄切りにする。豆腐は8等分する。
- ② 鍋にごま油と A を入れて火にかけ、塩・こしょうをして、豚肉の色が変わるぐらいまで炒める。
- ③ ②の鍋に B を入れ、温まってきたら①の豆腐を加えて、ひと煮立ちしたら C の水溶き片栗粉でとろみをつける。
- ④ ③の鍋に溶きたまごを箸につたわせながら注ぎ入れ、たまごがふわっと固まったら器に盛り、ラー油を多めにに入れていただく。

レシピは、ゆめタウン夢彩都サービスカウンター(3階と地下1階)に置いています。
 また<インターネット><http://www.nbc-nagasaki.co.jp/>でもご覧になれます。