



10/26(火) 台湾の定番朝ごはん~シエントウジャン

(材料 2 人分)

豆乳 (無調整) : 400ml

鶏ガラスープの素 : 大さじ 1

ザーサイ、干しエビ、長ねぎ : 適量

酢 : 大さじ 1~2

しょうゆ : 少々

ラー油 : 適量

小ねぎ (小口切り) : 適量

フライドオニオン : 適量

① ザーサイ、干しエビ、長ねぎはみじん切りにする。

② 食べる器に①と酢、しょうゆを入れる。

③ 鍋に豆乳、水、鶏がらスープの素を入れて温め、沸騰寸前で火を止める。

④ ②の器に注ぎ、ラー油、小ねぎとフライドオニオンを散らす。

★台湾で人気の朝ごはん。油條という揚げパンを浸して食べるのが一般的。お好みでパクチーを入れると本格的。

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。