

# 酸辣湯(さんらーたん)酸っぱくて辛いスープ

## 材料（2人分）

水	600 cc
チキンコンソメ	2個
酒	大さじ2
薄口醤油	大さじ2
たけのこ	30g（細切り）
しいたけ	2枚（細切り）
白菜	1枚（細切り）
豆腐(絹ごし)	1/4丁
片栗粉	小さじ2
溶き卵	1個
コショウ	少し
酢	大さじ3~4
長ネギ	20cm（細切り）
ラー油	適量

- ① たけのこ・しいたけ・白菜は細切り、豆腐は細長い奴に切っておきます。
- ② 鍋に水・コンソメ・酒を入れてわかし、煮立ったら①のたけのこ・しいたけ・白菜を入れて中火にします。
- ③ さらに煮立ってきたら豆腐を加え水溶き片栗粉でとろみをつけます。
- ④ 沸騰直前で溶き卵をそそぎ入れ、酢・長ネギ・コショウを加え火を止めます。
- ⑤ 好みの量のラー油を入れて食べてください。

