



酸辣湯



材料4人分	分量
豚ロース薄切り（細切り）	40g
長ねぎ（細切り）	10g
たけのこ（細切り）	30g
きのこ（房に分ける）	20g
人参（細切り）	15g
豆苗（長さ2cmに切る）	10g
きくらげ（細切り）	10g
溶き卵（卵1個）	60g
絹豆腐（水切りして拍子切り）1/4丁	75g
ラー油	適量
調味料	
豚肉の下味：中華黄金比の素2g	
A(まぜる)：中華黄金比の素48g、醤油30g、湯500g	
B(後入れ)：酢30g、胡椒0.5g、水溶き片栗粉 適量(水は片栗粉の1～2倍量)	

中華黄金比の素 + 醤油 + 酢 = 3 : 2 : 2

【作り方】

- ①豚肉に中華黄金比の素2gを加え混ぜる。
- ②鍋に油をひき、材料A（豚肉・長ねぎ、たけのこ・きのこ・人参・豆苗・きくらげ）を軽く炒め、**A（調味料）**を加えて軽く煮込む。
- ③**B（調味料）**を加えて水溶き片栗粉でとろみを付ける。最後に豆腐と溶き卵を加える。
- ④器に入れ、ラー油をかけて仕上げる。