



酸辣湯



材料4人分	分量
豚ロース薄切り（細切り）	40 g
長ねぎ（細切り）	10 g
たけのこ（細切り）	30 g
きのこ（房に分ける）	20 g
人参（細切り）	15 g
豆苗（長さ2cmに切る）	10 g
きくらげ（細切り）	10 g
溶き卵	60g
絹豆腐（水切りして拍子切り）1/4丁	75 g
ラー油	適量
調味料	
酢30 g、胡椒適量、醤油30 g、中華黄金比の素48 g、湯500 g	

豚肉の下味：中華黄金比の素2g

中華黄金比の素 + 醤油 + 酢 = 5 : 3 : 3

【作り方】

- ①豚肉に中華黄金比の素2gを加え混ぜる。
- ②鍋に油をならし、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、調味料を混ぜ合わせて軽く煮込む。
- ③水溶き片栗粉でとろみを付け、最後に豆腐、溶き卵を加える。
- ④器に入れ、ラー油をかけて食べる。