

## ◎もずくの酸辣湯

### 【材料】 4人分

味付けもずく	2 パック
生椎茸	3 枚
豆腐	小 1 パック
青ねぎ	1 本
鶏ガラスープの素	小さじ 1
水	600ml
塩・胡椒	少々
水溶き片栗粉	小さじ 1
ラー油	お好みで、適宜

### 作り方

- ① 生椎茸は石づきを取って薄切りにする。
- ② 豆腐は 1cm の角切りにする。
- ③ 青ねぎは斜めに細く切る。
- ④ 鍋に水と鶏ガラスープの素を入れ煮たて、①の生椎茸と②の豆腐を加えて煮て、塩・胡椒で味を整える。
- ⑤ ④に水溶き片栗粉を加えてとろみをつけ、味付けもずくを汁ごと加え、青ねぎ散らして火を止める。
- ⑥ 器に盛り、ラー油を 1～2 滴かける。

### 【メモ】

ラー油は好みで入れなくてもよい。



酸辣湯