

香福茸ととうふの酸辣湯

アレンジ豊富！香福茸の食感と香り、優しいおとうふの味が、酸辣とよく合います。



香福茸

福井県のジャンボ原木しいたけの最高級ブランド。肉厚でジューシーな食感と香り高い味わいは格別です。

材料(2人分)

香福茸	5枚
豆腐(きぬ)	1丁
豚ロース肉スライス	4枚
水	2カップ
卵	1個
水溶き片栗粉	大さじ2
中華系スープの素	大さじ1
酢	大さじ3
塩	少々
コショウ	少々
ネギ、ラー油、ゴマ(お好み)	適量
材料A { 酒	大さじ2
しょう油	大さじ1

作り方

1. 香福茸はスライスしておく。
豚ロース肉は細切りにする。
2. 鍋に水を入れ香福茸、豚ロース肉と中華系スープの素を入れ火にかける。
ひと煮立ちしたら手で豆腐を大きめにくずしながら入れ再び煮立つまで待つ。
3. 鍋に(材料A)を入れ、その後、塩、コショウで味を調える。
煮立ったら水溶き片栗粉でとろみを付ける。
4. とろみが付いたら、溶き卵を入れ軽く混ぜたら完成。
お好みで、ネギ、ラー油、ゴマなどをトッピング。

POINT

そのまま食べても、そうめん、うどん、ラーメンなどの麺類と合わせてもおいしくいただけます。