

とっておきレシピ RECIPE

黒豆もやしの酸辣 春雨スープ



材料

(2人前)

くろっぺ[黒豆モヤシ](100g)

春雨[戻し・3cm幅](25g)

全卵(1個)

鶏がらスープ(200cc)

醤油(大1.5~2)

酢(大1)

老酒(小1)

塩(小1)

コショウ(適宜)

ゴマ油(小1)

水溶き片栗粉(適宜)

塩

サラダ油[ボイル用](適宜)

作り方

1. 少量のサラダ油と塩を入れた熱湯で、くろっぺをサッとボイルし、水気をきる。
2. 鍋に鶏がらスープ、醤油、酢、老酒を入れて沸かし、(1)のくろっぺと春雨を入れる。
3. 塩、コショウで味を調える。
4. 水溶き片栗粉でゆるくトロミをつけ、混ぜながら溶いた全卵を流しこみ、ゴマ油を入れる。