



中華風豆腐スープ山椒風

材料(4人分)

たけのこ(水煮)	100g
絹ごし豆腐	1/2丁
ザーサイ	4枚
卵	1個
鶏がらスープ (水1000ml+中華スープの素大さじ1)	1000ml
しょう油	大さじ1
塩	小さじ2
酒	大さじ1
コショウ	小さじ1
水溶き片栗粉	片栗粉大さじ2+水大さじ4
ごま油	大さじ1
粉山椒	小さじ1
ネギ	適量

作り方

- 1 たけのこは、かつらむきにして細切り、ザーサイはせん切りにする。
- 2 鍋にごま油を熱して、1の材料を軽く炒める。
- 3 2に鶏がらスープ、しょう油、塩、酒、コショウを入れてひと煮立ちさせてから細長く切った豆腐を入れる。
- 4 水溶き片栗粉を流し入れ、とろみをつける。
- 5 卵を溶いて流し入れ、粉山椒とネギを加える。

料理を彩る

日光産
農畜水産物例

