



※写真はイメージです。

もずくと野菜でさっぱりピリ辛スープ

## もずくの酸辛湯

35分 平日

もずくと野菜でさっぱりピリ辛スープ

## もずくの酸辛湯

### 材 料 (4人分)

市販味付もずく	……3パック(270g)
豚モモ薄切り肉	……100g
玉ねぎ	……1/2個
トマト	……1個
小ねぎ	……3本
サラダ油	……大さじ1
A	[ 水 ……4カップ
	[ 鶏ガラスープの素 ……小さじ2
B	[ 片栗粉・水 ……各大さじ1
	[ 卵 ……1個
C	[ 酒 ……大さじ1
	[ しょうが汁 ……大さじ1/2
	[ 塩(味をみて) ……約小さじ2/3
	[ こしょう ……少々
D	[ 黒酢 ……大さじ1
	[ ラー油 ……少々

### 作り方

1. 豚肉は食べやすく切る。
2. 玉ねぎは薄切りにする。
3. トマトはヘタを除いてひと口大の乱切りにする。
4. 小ねぎは小口切りにする。
5. 鍋にサラダ油を熱して1を炒め、2を加えて炒め合わせる。
6. 5にAを注いで煮立ったら火を弱め、アクを除いて蓋をし、5分程煮る。
7. 6に3を入れてサッと火を通し、Bの水溶き片栗粉を加え、溶き卵を細く流し入れる。
8. 7にもずくを汁ごと入れてCで調味し、火を止めてDを加える。
9. 器に盛って4を散らす。