

サンラータン



マリネの酸味と香辛料を利かせた、酸味豊かな辛みのあるスープ

🍲 約359kcal

🕒 調理時間/約6分

材料 🍴 (2人分)

雪国きのこのマリネ・・・100g

卵・・・1個

チャーシュー・・・2枚

鶏ガラスープ・・・600cc

醤油・・・大さじ1

ゴマ油・・・小さじ1

塩・・・少々

酢・・・大さじ2～3

ラー油・・・少々

水溶き片栗粉・・・適量

万能ねぎ・・・少々

作り方 🍳

- 1 チャーシューは細切りにする。
- 2 鍋に鶏ガラスープを入れ、醤油、ゴマ油、塩を加えて味を調える。
- 3 2に雪国きのこのマリネ、1を加えてひと煮立ちさせ、水溶き片栗粉でとろみをつける。
- 4 3に溶いた卵を入れて軽く混ぜ、酢とラー油を加えたら器に盛り、刻んだ万能ねぎを散らしてできあがり。