

サンラータン  
龍ヶ崎トマトの酸辣湯



材料 (4人分)

- ・ファーストトマト …… 2個
- ・干し椎茸 …… 3個
- ・卵 …… 2個
- ・鶏ガラスープ …… 大さじ1
- ・お湯 …… カップ4杯
- ・醤油 …… 大さじ2
- ・お酢 …… 大さじ4
- ・紹興酒 …… 大さじ1
- ・片栗粉 …… 大さじ2
- ・塩 …… 適量
- ・パクチー …… 適量
- ・ラー油
- ・ごま油

作り方

1. 干し椎茸を水で戻し軸を切り落としたり、千切りにしておく。トマトは8等分にしておく。
2. 鍋にお湯、鶏ガラスープ、干し椎茸、紹興酒を入れて一煮立ちさせる。中火にしたらトマトを加え、醤油とお酢を加え、最後に塩で味を調える。
3. 水溶き片栗粉を加えてとろみをつけたら、卵を少しずつ加え、ラー油とごま油を回し入れる。
4. 器に盛り、パクチーを乗せて完成。

たつのご産直市場で  
購入できる食材

- ・ファーストトマト
- ・干し椎茸
- ・卵
- ・パクチー