

海鮮辛し白湯



作り方

1. 材料①を油通しする。
2. 材料②を入れる。
3. 材料③を入れ、味を調える。少し甘くて後からピリ辛味。
4. 中華麺を茹であげ、具材を盛り付ける。
5. 材料④を盛り付ける。

材料

- | | |
|---------------------------|-------|
| ① えび | 3尾 |
| いか | 3片 |
| 小柱 | 10粒 |
| 豚肉 | 20g |
| ② 白菜、キャベツ、人参、
小松菜、ニラ木耳 | 適量 |
| スープ | 500cc |
| ③ 白湯スープの素 | 20g |
| 砂糖、醤油、豆板醤、酒、
味の素、白絞油 | |
| ④ 味付け卵 | 半分 |
| 絞りレモン | |
| ⑤ 中華麺 | 1玉 |