

☆彡酸辣湯 (サンラータン) ☆彡

材料： 酸辣湯の元（一袋4人分）、卵（3個）、 水(550ml),あとお好みで。
（今回は プラス しめじ、もやし、ほうれん草、大根）

時間： 約15分

費用： 500円前後

- 1 お豆腐は好みのサイズに切り、卵は溶いておきます。具も好みの大きさに切っておきます。
- 2 酸辣湯の元一袋、水、溶き卵を除いた他の具を一緒にお鍋に入れてかき混ぜます。



- 3 煮立ったら、溶き卵をぐるっと流し入れ、火を止める。
- 4 お好みにスープの濃さを調整すれば、完成です！

