

料理名（ 春雨と肉団子のスープ ）



食品名	材料 4 人分
だし汁	600ml
干しいたけ	2枚
たけのこ（水煮）	40g
にんじん	1/2本
白菜	160g
豚ひき肉	180g
玉ねぎ	1/4個
パン粉	大さじ2
A 片栗粉	小さじ2
しょうゆ	小さじ1/3
しょうがおろし汁	小さじ1/4
塩	小さじ1/4
酒	小さじ1強
B 塩	小さじ1/2
酒	小さじ1強
しょうゆ	大さじ1
こしょう	少々
春雨	20g
葉ねぎ	30g

（作り方）

下準備

- だしをとっておく。しいたけの戻し汁も利用する。
- 干しいたけは水でもどして薄切り、たけのこ・にんじん・白菜は短冊切り、玉ねぎはみじん切り、葉ねぎは小口切りにする。
- 春雨はたっぷりのぬるま湯で戻しておく。

肉団子をつくる

- ① A の材料をボウルに入れてよくこねておく。
- ② 鍋にだし汁を入れて、しいたけ・たけのこ・にんじん・白菜の芯部分を煮る。
- ③ 火が半分くらい通ったら、肉団子を丸めて加えていく。B の塩と酒も加える。
- ④ 肉団子に火が通ったら、春雨・白菜の葉・葉ねぎの順に入れて煮る。
- ⑤ しょうゆ・こしょうで味を調え出来上がり。

☆料理についてのコメント

肉団子を入れる時は、中火から強火の沸騰した状態で入れると崩れにくくなります。