



肉団子しょうが スープ (しいたけ・春雨入り)

うまみたっぷり～しいたけレシピ②

肉団子しょうがスープ (しいたけ・春雨入り)

材 料 (2人分)

しいたけ……………大1個
鶏ひき肉……………150g
●片栗粉……………大さじ1
●だしパック(中身)…小さじ1/2
※本格・万能だしパック使用
春雨……………20g
水……………500ml
★しょうゆ……………小さじ1
★しょうがチューブ……………1cm
★だしパック(中身)…小さじ1/2
※本格・万能だしパック使用
小ねぎ(小口切り)……………適量

- ① しいたけは軸を切り、みじん切りにしておく。
- ② ボウルにしいたけ・鶏ひき肉に●を入れ、粘り気が出るまでよく混ぜ合わせる。
- ③ 鍋に水を入れ沸騰させて、②を一口大にまるめて、鍋に入れて中火で茹でる。
- ④ 肉団子に火が通ったら、春雨を入れて2～3分中火で煮込む。
- ⑤ ④の鍋に★を入れて味を調えたら、器に盛りつけて小ねぎをかけてできあがり♪

コッ・ポイント

- 肉だねはよく練らないと崩れるので、しっかり混ぜ合わせてください。
- 肉団子を鍋に入れた際、崩れやすいので固まるまで触らないでください。
- 味つけはお好みで調整してください。