



# 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          | 150 g  |
| ●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♪

### コツ・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。