

ワンタンスープ

今月のおすすめ



～材 料～

(子ども4人分)

豚ひき肉 40g
ワンタンの皮 4～5枚
なるとの輪切り 12枚
干し椎茸 少々
ネギ 20g
しょう油 大さじ1
塩 少々



～作り方～



- ① ワンタンの皮は、2cmの角切り。ナルトは輪切り・ネギは小口切り・戻し干し椎茸は薄く千切りにし戻し汁も使用する。
- ② 鍋に水・干し椎茸・戻し汁を入れて煮る。
- ③②に豚挽き肉を加えてアクを取りながら煮て、しょう油・塩で味を調える。
- ④③が沸騰したら、カットしたワンタンの皮をパラパラと落とし、かき混ぜ火を止める。

