

肉だんごと春雨のスープ

材料	1人分(g)
ミートボール	30
きゃべつ	20
にんじん	10
はるさめ	4
濃口しょうゆ	2
淡口しょうゆ	2
こしょう	0.01
けずりぶし	2



作り方

- ①きゃべつは短冊切り、にんじんはせん切りにする。はるさめはゆでて水でさましておく。ミートボールはゆでておく。
- ②1人130ccのだし汁をとり、にんじん・きゃべつ・ミートボールを入れて煮る。
- ③沸騰したらていねいにアクをとり、濃口しょうゆ・淡口しょうゆ・こしょうで調味し、はるさめを加えて仕上げる。