

わんたんスープ

材料	4人分(g)
ミートボール	120
にんじん	60
たけのこ	60
もやし	120
干しいたけ	2
わんたんの皮	20
淡口しょうゆ	大さじ1強
ごま油	小さじ1弱
塩	小さじ2分の1
こしょう	適宜
だし汁	600



作り方

- ①たけのこは短冊切りにし、下ゆでをしておく。干しいたけは、戻しておく。にんじんはいちょう切り、もやしは3cmの長さに切る。
- ②だし汁の中にミートボール・たけのこ・しいたけ・にんじんを入れて煮て、もやしを加える。
- ③沸騰したらていねいにアクをとり、淡口しょうゆ・塩・こしょうで調味して最後にわんたんの皮・ごま油を入れて仕上げる。