ねぎ ワンタンスープ

材料 2人分

- 青ねぎ 150g
- 豚ひき肉 200g
- ワンタンの皮 16枚
- 鶏がらスープ 4カップ (800ml)
- 酒 小じ1
- うすくちしゅうゆ 小じ1/3
- 塩・こしょう 各少々

鶏がらスープは市販の
顆粒や液体タイプでも
塩分が入っているものが
多いので 塩加減は
各自で調整して下さい

作り方

1. 青ねぎの白い部分は7mmぐらいの幅で斜め切りにし
青い部分は10cmほどの長さで斜めに切る
2. 鍋に鶏がらスープを沸かす。スープが煮立ったら
豚ひき肉を入れ、すぐに泡立て器で糸をかくほどに
豚ひき肉の色が変わったら、酒、うすくちしゅうゆ
塩、こしょうで味を整える。鶏がらスープの素を使った
場合は、塩を控えめに。
3. グラグラと沸いた中にワンタンの皮を1枚ずつ
投入。煮立てて正がらだと皮同士がくっついて
ワンタンの皮に打ち粉が多くと軽くとりみが
つくが、好みで水溶き片栗粉少々を
軽くとりみをつけてもいい。
4. ねぎを入れ、ひと煮立ちすれば出来あがり
ねぎは、煮あぎたこと。

青ねぎの食感が気持ちいい

ワンタンの皮と一緒に煮るととろとろになる

青ねぎ編

ワンタンを包む手間を
省いたお手軽スープです