

# 肉団子と春雨のスープ

4人分

## 材料

豚挽肉	150g	人参	1/3本
生姜	少々	玉ねぎ	中1/2
長ねぎ	少々	白菜	大1枚
塩	少々	春雨	25g
鶏卵	1/2個	塩	小さじ1
酒	小さじ2/3	コショウ	少々
ごま油	小さじ1/3	醤油	大さじ1
片栗粉	大さじ1・1/2	ガラスープ	650cc

## 作り方

- ①生姜はすりおろし、長ねぎはみじん切り、人参は千切り、玉ねぎは薄切り、白菜は短冊切りにする
- ②Aをよく混ぜ合わせる
- ③ガラスープを煮立たせ②を小さめの一口大にまるめてしずかに入れる
- ④③に人参・玉ねぎを入れ、塩・コショウ・醤油を入れる
- ⑤水で戻して食べやすい大きさに切った春雨と白菜を加え、一煮立ちさせる

材料・調味料の量は目安です