

手作りワンタンスープ

【材料】 4人分

豚ひき肉	80g	長ネギ(みじん切り)	5cm	A
醤油	小さじ1/2	こしょう	小さじ1/2	
砂糖	小さじ1/4	塩	少々	
しょうが	(すりおろし)	しょうが	(すりおろし)	

ワンタンの皮 30枚

小麦粉 大さじ1
水 大さじ2] B

スープ	6カップ	醤油	大さじ2	鶏ガラスープの素	小さじ2	長ネギ(斜め切)	1/2本	干しあわじいだけ	30g	干しあわじのこん	300g	にんじん	350g	小松菜(2cm)	50g
-----	------	----	------	----------	------	----------	------	----------	-----	----------	------	------	------	----------	-----

【作り方】

- ボウルにAを入れよく混ぜる。
- ワンタンの皮に少量の①をのせ、端にBの水で溶いた小麦粉をつけて三角に包む。
- 鍋にスープの材料を入れ煮立ったらかき混ぜながらワンタンを入れる。
(かき混ぜないで一気に入れるとワンタンがくっついてしまうので注意!)

給食でも人気のスープです!

スープに入る野菜



作り方①



作り方②

