

手作りワンタンスープ

【材料】 4人分

<ワンタン>
 豚ひき肉 80g
 長ネギ (みじん切り) 5cm
 酒 1
 しょう油 1/2
 砂糖 1/2
 塩 1/4
 しょうが (すりおろし) 少々

A

ワンタンの皮 30枚

小麦粉 大さじ1
 水 大さじ2

B

<スープ>
 水 6カップ
 しょう油 大さじ2
 鶏がらスープの素 2
 塩 少々
 長ネギ (斜め切) 1/2本
 干ししいたけ (干切り) 30g
 干しひじき (干切り) 30g
 干しわかめ (干切り) 30g
 小松菜 (2cm) 50g

【作り方】

①ボウルにAを入れよく混ぜる。

②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。

③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！)

④5分ほど煮て、野菜が柔らかくなったら完成です。

スープに入る野菜



作り方①



作り方②



給食でも人気のスープです！

