にらワンタンスープ

＜材料　３～４人分＞

・豚ひき肉　　　　　　　　２００ｇ（具）＋１００ｇ（炒め用）

・にら　　　　　　　　　　１束

・ねぎ　　　　　　　　　２０ｃｍ

Ａおろし生姜　半分、酒　大さじ２、片栗粉　大さじ１、

塩こしょう　適量、砂糖　小さじ半分、ごま油　適量

・ワンタンの皮　　　　　　　　　１袋

・ごま油　　　　　　　　　大さじ１

・鶏ガラスープの素　　　　小さじ２

・しょう油　　　　　　　　小さじ２

・水　　　　　　　８００ｃｃ　　　塩こしょう　適量

＜作り方＞

1. にらは細かく刻む。ボールに豚ひき肉を入れ、Ａの調味料を加え

　　　　にらも入れワンタンの皮で包む。

1. 鍋にごま油を熱し豚ひき肉を炒める。水、ガラスープ、しょう油を加え

沸騰したらワンタンも入れ弱火で５分煮る。味を見て塩・こしょうを

して出来上がり。

＊豚ひき肉は脂分がかなり出るので赤身をおすすめ。生姜はチューブでＯＫ！

