

白菜と肉団子のスープ

- ①鶏肉と豚肉のミンチに、酒、ねぎ、しょうが、片栗粉、塩こしょう、しょうゆを入れてよく混ぜておきます。
- ②釜(鍋)に湯をわかし、シャンタンを入れておきます。
- ③釜に肉団子を入れていきます！左手に肉を丸くまとめて持ち、親指とひとさし指の間から、コロッと生み出す感じで丸く押しだします。右手で形を整えて、スープの中に入れていきます。



- ④肉団子を全部入れて火がとおるまで煮込みます。
- ⑤肉に火が通ったら、野菜を入れて火が通るまで煮ます。
- ⑥最後に調味料と春雨を入れて、味見をして仕上げます。



野菜たっぷり肉団子のスープ♪
絶品ですのでぜひ作ってみて
ください☆