



ワンタンスープ



材料 4人分

ベーコン	50g	コンソメ	3g
ワンタンの皮	60g	がらスープ	適量
玉葱	80g	鰹節	10g
ちんげんさい	50g	水	650cc
えのきたけ	20g		
塩	3g		
こしょう	少々		
しょうゆ	5g		

作り方

- ① 玉葱をせん切り、ちんげんさいを太めのせん切り、えのきたけを3cmほどに切る。
- ② ワンタンの皮を短冊切りにする。
- ③ 湯を沸かし、鰹節でだしをとる。
- ④ ③にとりがらスープ、コンソメを加え、ベーコン、たまねぎとえのきたけを煮る。
- ⑤ ある程度火が通ったらちんげんさいを加え、さらにワンタンの皮を加える。
- ⑥ 塩こしょう、しょうゆで味を調える。

※ベーコンを乾煎りしてから加えると、おいしくなります。また、ワンタンは短冊切りにせず「豚ひき肉に少量の刻みねぎ、ごま油を加えたあんを包むと、肉ワンタンスープになります。