

推しに捧ぐ!

カラフルワンタンスープ



材料(4人分)

【ワンタン】

豚ひき肉.....100g

キャベツ.....25g

しょう油.....小さじ1/2

砂糖.....小さじ1/2

ごま油.....小さじ1/2

コショウ.....小さじ1/2

A:ニラ.....10g

B:ターメリック...小さじ1と1/2

C:パプリカパウダー 小さじ1と1/2

ワンタンの皮.....30枚



【スープ】

人参.....20g

さやえんどう.....40g

水.....800ml

鶏がらスープの素(顆粒).....25g

シチュー屋シチュー.....1箱

牛乳.....200ml

※写真はイメージです。

作り方

シチューと鶏がら出汁を合わせた濃厚スープです!
ワンタンの具材をアレンジし、自分好みの彩りに!

- 1 キャベツ、ニラをそれぞれみじん切りにする。
人参は半月切りにする。
さやえんどうは筋を取り、塩茹でする。
- 2 豚ひき肉にキャベツと★を加えてよく混ぜ合わせる。
3等分にし、それぞれにA B Cを混ぜ合わせる。
- 3 ワンタンの皮で②の餡を包む。
- 4 鍋に水、鶏がらスープの素、人参を入れて火にかける。
沸騰してきたら弱火にして③を入れ、
火が通るまで2~3分茹でする。
- 5 シチュー屋シチューと牛乳を加え、
温まったら火を止める。
- 6 器に盛り付け、さやえんどうを
飾りつけて完成。

