

食材2つだけ!

豚ひき肉

×

春雨



調理時間

10分

ボリューム感◎のスープ

肉団子と春雨のスープ

材料 (2人分)

豚ひき肉	200g	○塩	少々
春雨	20g	●鶏ガラスープの素(顆粒)	
小ねぎ	適宜		小さじ1
○片栗粉	小さじ2	●酒	大さじ1
○酒	大さじ1	●オイスターソース	小さじ1
○しょうがのすりおろし		塩・こしょう	適宜
	小さじ1/3	ごま油	大さじ1と1/2

1 肉団子を作る

春雨はハサミで長さ5cmに切る。ボウルにひき肉と○を入れ、よく練ったらひと口大に丸める。

2 煮る

鍋に水400mlと●を入れて中火にかける。春雨を入れ、2分煮る。煮立ったら肉団子も入れ、3分煮て火を止める。塩・こしょうで味を調べ、ごま油を回し入れる。あれば小口切りの小ねぎを散らす。



このお店のチラシが見られる!

トクバイ

検索