

# ワンタンスープ

## 材料 (2人分)

シューマイの皮 10枚

### A

豚ミンチ 40g

白ねぎ 5cm幅

紹興酒 小さじ1

片栗粉 小さじ1

ごま油 小さじ1/2

塩・こしょう 少々

ガラスープの素 小さじ1/2

にんにく 小さじ1/2

しょうが 小さじ1/2

ごま油 小さじ1/2

水 400cc

紹興酒 大さじ1

ガラスープの素 小さじ1.5

黒こしょう 少々



## 作り方

1. 白ねぎ、にんにく、しょうがはみじん切りにする。
2. Aをボウルに入れてよく混ぜる。
3. シューマイの皮の2辺に薄力粉を水で溶いたもの(分量外)を塗りAを包む。
4. 鍋にごま油を入れにんにく、しょうがを炒め水、紹興酒、ガラスープの素を加えて煮立てる。
5. ワンタンを入れ、3分ぐらい煮る。
6. 器に盛り、黒こしょうをふる。

所要時間 20分

主な調理器具 鍋