



毎日の料理を楽しみに
COOKPAD
http://cookpad.com

ワンタンスープ

by さらにや



シンプルなワンタンスープ。具がなくなってしまうたらワンタンだけでも。逆に具が余ってしまったらスープに入れてしまつてとろみをつけてラーメンや丼にのせてもおいしいです。



コツ、ポイント

◎スープ多目のレシピになっています。 ◎辛いのが好きな方はラー油をたらすとおいしいです。 ◎挽肉はお好きなもので。豚挽肉か鶏挽肉がおすすめです。

材料：（4人分）

ワンタン	30枚
●ひき肉	70g
●長ネギ	大匙3
●しょうが汁	小匙1
●酒	小匙1
●塩	少々
白菜	3枚～5枚
長ネギ	5センチ
中華スープのもと	大匙2
塩	小匙2分の1
胡椒	適量
醤油	大匙1～
ごま油	小匙1

1. ●の材料を合わせてよく混ぜ、ワンタンの皮にのせて三角形になるように折って包む。具は少なめのほうがよい。
2. 白菜は軸の部分は細切り、葉の部分はざく切りにする。長ネギは縦に細切りにする。
3. 水6カップに中華スープのもとを入れて煮立て、2を入れる。
4. 白菜の軸が透き通ってきたら1を加える。ワンタンが浮き上がってきたら塩・胡椒・醤油で味を調えて、ごま油を加えて完成。

<http://cookpad.com/recipe/322789>

このレシピの生い立ち

家にあった料理本のレシピをアレンジ。

Copyright© COOKPAD Inc. All Rights Reserved.