

海老とぎんなんのフワフワすまし汁

材 料 (6人分)

海老		50 g
かたくり粉	大匙	1/2
酒	大匙	1/2
ぎんなん		4粒
長ねぎ (みじん切り)	大匙	1
かたくり粉	小匙	1/2
はんぺん (120 g)		1 枚
三つ葉		適宜
だし汁	カップ	6
A うす口醤油	小匙	1 1/2
塩	小匙	3/4
しのびゆず		

作り方

- ① 海老はかたくり粉、酒で下処理して粗くきざんでおく。
- ② 長ねぎはみじん切りにする。ぎんなんは海老よりやや小さめにきざむ。
- ③ ①にかたくり粉をまぶす。
- ④ 細かくくずしたはんぺんに、②,③をを加え、よくこねる。6~8等分にして丸める。
- ⑤ 三つ葉はゆでて結んでおく。
- ⑥ 鍋にAを入れ、軽く沸騰させる。③を加え弱火で火をとおす。
- ⑦ 器に細切りにしたゆずをおき、その上に団子をおく。そっと汁を注ぎ入れ、三つ葉をあしらう。



お客様の吸い物に重宝します。6人分になっています。
はんぺん、ぎんなん、海老はそれぞれ冷凍保存できます。
不意のお客様に充分間に合います。
青みは絹さや、小ねぎなどをご利用ください。