

ワンタン麺

材料(4人前)

茹でた麺	4人分
ワンタンの皮	10~15枚
豚ひき肉	60グラム
小葱	1本
○おろしにんにく	小さじ1
○おろし生姜	小さじ1
○料理酒	小さじ1
○ごま油	少々
○片栗粉	大さじ1
○コショウ	少々
水	1リットル
長葱	1本
◎鶏がらスープの素	大さじ2
◎塩	少々
◎しょうゆ	小さじ1

作り方

- ① 小葱を小口切りにする。
- ② 長葱を薄く斜め切りにする。
- ③ ボールに豚ひき肉、①の小葱、○印の調味料を入れてよく混ぜる。
- ④ ワンタンの皮の中心に③のタネを小さじ1のせ、ワンタンの皮の縁を分量外の水で少し湿らせ、三角に折る。
- ⑤ 鍋に、水、②の長葱、④のワンタンを入れて火にかける。
- ⑥ ⑤が沸いたら◎印の調味料を加え、味を見る。味が整ったら、
麺をよそった器にワンタンの入ったスープを注いで完成です♪