



粕壁小のワンタンスープは、煮干して取っただしが入ったスープです。コンソメでも大丈夫ですが、煮干しは、余ったら味噌汁のだしに使用しますので、煮干しを使うことにより学校の味に近づきます。ワンタンの皮でとろみがついたスープは、特に冬にピッタリです。

(材 料 4人分)

- ・ワンタンの皮 58g 短冊に切っておく
- ・にんじん 1/4本
- ・鶏もも肉こま 48g(小さめ一口大に切っておく)
- ・玉ねぎ 1/2個
- ・もやし 72g
- ・小松菜 3株
- ・しょうゆ 19g
- ・塩 1g
- ・こしょう 少々
- ・だし用煮干し 10g
- ・水 500g

(つくりかた)

- ① 煮干しと分量の水でだし汁を作ります。
- ② にんじんは、いちょう切り、玉ねぎはスライス、もやしは2cmに切ります。小松菜は2cmに切ってゆででおきます。
- ③ だしガラを取っただしを鍋に入れ、沸騰したら鶏肉を入れ肉をほぐします。
- ④ にんじん・たまねぎを入れて煮ます。さらにもやしを加えます。
- ⑤ しょうゆ・塩・こしょうを入れワンタンの皮をバラバラになるようにほぐして入れます。
- ⑥ 最後に小松菜を入れて出来上がりです。

※ワンタンの皮が手に入らなかった場合は、肉が入ったワンタンでも大丈夫です。

