

ROSEN'S RECIPE
ローゼンおすすめメニュー

肉団子の彩りスープ

調理時間

20分

1人分

207kcal



※写真はイメージです。

秋の旬食材



がんばる農家応援団
ミニトマト

+

使ったのはコレ!



宝酒造
タカラ本みりん
醇良

肉団子の彩りスープ

材料/2人分

豚ひき肉	120g
たけのこ水煮	30g
人参	20g
生椎茸	1枚
ミニトマト	3個
三つ葉(お好みで)	適量
鶏ガラスープ	500ml
A 塩・こしょう	少々
※しょうがみりん	大さじ1
水溶き片栗粉	小さじ1
B 醤油	小さじ1
こしょう	少々

※しょうがみりん

〈材料〉

しょうが	80g
宝酒造 タカラ本みりん 醇良	
.....	1カップ(200ml)

作り方

- ①たけのこは縦にうす切りにし、人参は皮をむいて短冊切り、生椎茸は石づきの固い部分を取って4等分に切り、ミニトマトはへたをとり半分に切ります。三つ葉は適量を切っておきます。
- ②豚ひき肉をボウルに入れ**A**の材料を加えて混ぜ、丸めて6個～8個の肉団子を作ります。
- ③鍋に鶏がらスープ、たけのこ、人参、椎茸を入れて火にかけ沸騰したら中火にし、肉団子を加えて火を通します。(約10分)
- ④③の材料に火が入ったらミニトマトを加え、**B**の調味料で味を調え火を止め、三つ葉を添えます。

〈作り方〉

- ①しょうがは皮をむいてすりおろす。
- ②鍋に①と「宝酒造 タカラ本みりん 醇良」を入れて中火にかけ、沸騰したら弱火にして8分煮る。
- ③粗熱をとって保存容器に移す。
- ④冷蔵庫で約1ヵ月間保存可能。