

青森シャモロックの美味しいスープ



材 料

- ・青森シャモロックむね挽肉・・・200g
- ・生姜みじん切り・・・少々
- ・県産干し貝柱（ほぐしたもの）・・・1個
- ・長ねぎみじん切り・・・少々

調 味 料

- ・塩・・・少々
- ・コショウ・・・少々
- ・紹興酒・・・30cc
- ・醤油・・・20cc

作 り 方

- 1．挽肉をボールに入れてよく練り、徐々に水（500cc）を加えていく。
- 2．残りの材料と調味料を混ぜる。
- 3．1と2を蓋付きの椀に流し入れ20分蒸す。