

# 青森シャモロックのささみ 春菊のワンタンスープ



## 材 料 ( 4 人 分 )

- ・青森シャモロックささみ・・・200g
- ・生姜・・・30g
- ・長ねぎ・・・30g
- ・春菊・・・200g
- ・ワンタン皮・・・20枚
- ・みつ葉・・・50g

## 調 味 料

- ・塩・・・15g
- ・日本酒・・・10cc
- ・デンプン・・・20g
- ・うまみ調味料・・・10g
- ・コシヨウ・・・5g
- ・ごま油・・・20g

## 作 り 方

1. ささみ、春菊、ネギ、生姜はみじん切りにする。
2. 1に調味料を加え、よく混ぜる。
3. ワンタン皮で20g包む。
4. たっぷりのお湯で3分ゆでる。
5. 中華種50gに和だしと牛すじスープを1：2の割合で入れ、最後に2cmの長さに切ったみつ葉を乗せる。