

## ワンタンスープ

材料（4人分）

豚挽肉60g、エビ5尾、ワンタンの皮20枚、レタス50g、長ネギ1/3本、塩適量、片栗粉適量

<具の調味料>

オイスターソース小さじ1、塩・コショウ適量、全卵0.5個分、ゴマ油適量

<スープ>

鶏ガラスープ500cc、濃い口醤油小さじ1、塩・コショウ適量、ネギ油少々



作り方

- 1 エビはカラをと尾を取り除き、塩・片栗粉少々をまぶしてもみ、水で洗い流す。ペーパータオルで水気を切る。
- 2 2を背開きにして背ワタを取り、5mm角くらいに切る。長ネギはみじん切りに、レタスは一口大に手で千切る。
- 3 ボウルにエビと豚挽肉を入れ、塩・コショウし、粘りが出るまで混ぜる。全卵を少しずつ加えながら、ほどよい固さなるまで混ぜ、さらにオイスターソース、ゴマ油を加えて混ぜる。
- 4 3を20等分し、スプーンでワンタンの皮に載せて、てるてる坊主のように包む。
- 5 丼に長ネギを入れておく。鍋にスープの材料を入れて温める。別の鍋にお湯を沸かし、ワンタンを煮る。ワンタンが浮いて皮の色が黄色くなったら、丼にスープを入れ、ワンタンを揚げ網で上げて、水気を切って丼に入れる。
- 6 ワンタンを煮た鍋にレタスを入れ、さっと湯がいて丼に入れる。

料理のポイント

- 1 ワンタンを煮すぎないように注意します。
- 2 レタスは、シャキシャキ感を残すために、さっと湯がきます。葉が緑色に変わったらOK。