

白にがりのひき肉つめスープ

[06S5]

材料 (約5人分)

白にがり		
ひき肉	400グラム
塩、こしょう	適宜
水にもどしたはるさめ		適宜
中華味調味料	...	適宜



盛りつけ

調理

1. 白にがりは半分に切って、中の種を出す。
2. 1. を約1cm程度の輪切りにする。
3. ひき肉に、はるさめを2～3cmに切ったものを加える。
4. 塩、こしょうと3. を混ぜ合わせる。
5. 4. を2. につめる。
6. 鍋に水を入れ、塩、こしょう、中華味調味料で味付けをし、5. を入れて煮る。

材料の加工状況



1. にがりの中の種を出す



2. 輪切りにする



3. ひき肉に、はるさめを加える



4. 混ぜ合わせる



5. つめる



6. 煮る