

豚挽肉と白にがりのスープ

[07V6]

材料 （約8人分）

- ・ 白にがり （2本）
- ・ 豚挽肉 （ミンチ200グラム）
- ・ 小ねぎ （適宜）
- ・ 塩 （適宜）
- ・ 旨味調味料 （適宜）
- ・ こしょう （適宜）
- ・ 油 （適宜）
- ・ スライスきくらげ （適宜）
- ・ ナムプラー（魚醤）（適宜）
- ・ 砂糖 （適宜）



盛りつけ

作り方

1. 白にがりは、小さいスプーンを使って中をくりぬく。そして塩水に5分程度つける。
2. 1. は、小さく切られたきくらげと一緒に混ぜ合わせる。
3. 豚挽肉（ミンチ）に塩、スライスきくらげ、うま味調味料、こしょう、油、魚醤、砂糖を加え混ぜ合わせる。
4. 適当な鍋に500ccの水を沸かす。
5. にがりに肉を詰め、沸いた湯の中に入れ、20分間位煮る。
6. 食べる前に、刻んだ小ねぎを加え、味を調えて出来上がり。

注）スライスきくらげは、湯に10分くらいつける。その後、小さく切る。

調理実習の様子



豚挽肉に調味料などを混ぜ、詰めものを作る



にがりに具をつめる



にがりに具を詰めたところ



500ccの水が沸いたら、にがりを入れる