

☆魚のミンチ団子汁

●材 料 (4人分) ●

エソのミンチ	160g
卵	1/2個
生姜汁	小さじ2
酒	大さじ2
しめじ	1/2パック
ねぎ	1/2本

● 作り方 ●

- ① エソのミンチと溶き卵、生姜汁、酒を混ぜる。
- ② 鍋にだし汁入れてひにかけて、しめじ、白ネギと残った材料を入れひと煮立ちしたら、①を2つのスプーンで型を調えながら入れて、醤油を加えて煮ます。
- ④ 煮えたら味を見て塩・こしょうで味を調えて出来上がり。

調味料 だし汁 800ml

醤油 大さじ3 みりん・酒 各小さじ2 塩・こしょう