

エビのだんご汁

材料	分量（4人分）	作り方
エビ はんぺん 生姜 だし汁 （干しシイタケ等） 大根 人参 味噌 ねぎ	180g 1枚（90g） 1/2片 1,200ml 80g 40g 大2と1/2 1本（20g）	① エビは皮と背ワタを取り除き、細かくミンチ状にする。袋のまま潰したはんぺんと、おろした生姜と一緒によく混ぜてこねる。 ② 大根と人参は5mmのいちょう切り、ねぎは2cmに切っておく。 ③ 鍋にだし汁と②を入れて火にかけ、沸騰したら①を丸めて入れる。 団子が浮いてきたらアクを取り、味噌を溶き入れ、ねぎを入れてさっと煮たら火を止める。