料理部門 ⑦

米粉あられのしょうが汁

大道 みどり

料理のＰＲ

雑煮のような感じで、しょうががとてもあったまります。

材料（４人分）

〔生地〕 米粉／３０ｇ　小麦粉／６０ｇ　水／２５ｃｃ

〔具〕 にんじん／１/３個　しいたけ／１個　しょうが／少々　長ねぎ／少々

〔汁〕 白しょうゆ／２０ｃｃ　ガラスープ／少々　水／５００ｃｃ

〔他〕 でんぷん／少々　水／少々　揚げ油

作り方

① 生地をこねておきます。

② 具のにんじん・しいたけ・しょうがは細長く切っておきます。

③ 生地は細長く切って５ｇぐらいにして、油で揚げておく。

④ 鍋に水を入れ、しいたけ・にんじん・しょうがを入れ、沸騰したら白しょうゆ・ガラスープと次々入れ、最後にすりおろしたしょうがと溶かしたでんぷんを入れ
長ねぎをちらして出来上がり。