



(一般社団法人) 全国料理学校協会認定校
佐々江料理学校

えびのワンタンスープ

	材料	1人分		準備
	殻付きえび	25g		えび→殻をむいてサッと洗う。
A	片栗粉 水 塩	小匙 2/3 小匙 2/3 少々		
	ねぎ ご飯	2cm 大匙 1/2		ねぎ→みじん切りにする。
B	生姜汁 鶏がらスープの素 塩 胡椒	小匙 1/4 小匙 1/4 各少々		
	ワンタンの皮	8枚		
	しめじ 茹で筍 小松菜	20g 25g 40g		しめじ→根元を切ってほぐす。 筍→短冊切り。 小松菜→茹でて4cm長さに切る。
C	水 鶏がらスープの素 薄口しょうゆ 酒 塩、胡椒	300cc 小匙 1 小匙 1 小匙 1 少々		
	胡麻油	小匙 1/4		

作り方

- ① えびとAをからめるようにかき混ぜて汚れを出し、水を替えながら洗って背わたをとり、細かく刻む。
- ② ねぎは①とご飯、Bを加えて指先でこねるようによく混ぜる。
- ③ ワンタンの皮に②を均等にのせ、三角形に折って軽く押さえる。
- ④ たっぶりの沸騰湯に③のワンタンを間隔をあげながら入れ、火が通って浮いてきたらザルにあげる。
- ⑤ 鍋にCを入れて煮立て、しめじ、筍、小松菜を加え、さっとひとに煮させて器に盛り、すぐ茹でたての④のワンタンを散らし入れ、胡麻油をふる。