

## 枝豆入りワンタンスープ



### 作り方

1. ゆでた枝豆を粗みじんにする。
2. ボウルにワンタンの材料を入れて混ぜ、ワンタンの皮に包む。
3. 鍋に水、鶏ガラスープ、しょう油を入れて煮立たせる。
4. ワンタンを入れて火が通ったら、斜め切りをした長ネギを鍋に入れる。
5. 最後にごま油を回し入れたら、完成～！！

枝豆を入れると食べごたえがあるね！



### ワンタンの材料

ワンタンの皮	30枚	豚ひき肉	150g
茹でた枝豆	100g	しょう油、ごま油	各小さじ1
塩コショウ	少々		

### スープの材料

水	800ml	鶏ガラスープの素	大さじ1
しょう油	大さじ1	ごま油	小さじ1