

加賀太きゅうりと肉団子のスープ煮

◆材料：4人分

加賀太きゅうり・・・1/2本（350～400g）

春雨・・・40g

ごま油・・・大さじ1/2

（A）

鶏ひき肉・・・300g

玉ねぎみじん切り・・・1/4個

卵・・・1個

片栗粉・・・大さじ1と1/2

酒、しょうゆ・・・各小さじ2

しょうがすりおろし・・・小さじ1

（B）

水・・・4カップ

しょうゆ、酒・・・各大さじ1

鶏がらスープの素・・・大さじ1/2

塩、こしょう・・・少々



◆作り方

1. 加賀太きゅうりは皮をむいて一口大の乱切りにする。春雨は表示の通りに戻し、水気を切る。
2. ボウルに（A）を合わせ、よく混ぜる。
3. 鍋にごま油を熱し、加賀太きゅうりを入れて中火で1分程度炒める。
4. （B）を加え、沸騰してきたら2をスプーン2本で丸めて落とし入れ、あくをすくう。
5. 春雨を入れて5～10分程度、肉団子に火が通るまで煮る。