

手作りワンタンを鍋仕立てにする、体が温まる料理です。
市販のワンタン皮に肉タネをのせ、三角にたたむだけ！

手作りワンタンスープ鍋



ワンポイントアドバイス

手作りワンタンと言うと難しく感じるかもしれませんが、お子さんと一緒に楽しく作れるお勧めの鍋レシピです。



材料(4人分)

豚ひき肉	200g
市販のワンタン皮	30枚
長ねぎ	1/2本
もやし	2袋
エノキダケ	2パック
にら	1/2束
豆腐	1丁
春雨	80g
ぽん酢しょう油、ラー油	お好みで

A	片栗粉	大さじ1
	しょう油	大さじ1/2
	日本酒	大さじ1
	マヨネーズ	小さじ2
	おろしにんにく、おろし生姜	各小さじ1/少々

B	出汁	4カップ
	鶏ガラスープの素	小さじ2
	しょう油	大さじ2
	みりん	小さじ2
	酢	大さじ1
	塩	適宜

作り方

- 1) 長ねぎはみじん切りにしてボウルに入れます。豚ひき肉と**A**を加え、粘りが出るまで練ります。
- 2) ワンタン皮でタネを包みます。タネを小さじ大盛りすくい、ワンタン皮にのせます。ワンタン皮の周囲を水で湿らせ、対角線上にたたみましょう。*ワンタン皮の周囲を湿らせて綴じるだけなので簡単です。お子さんと一緒に作ると楽しいです。



- 3) エノキダケは石突きを切り取り、ほぐしておきます。にらは4~5cmに切ります。豆腐は一口大に切ります。春雨は熱湯につけて戻しておきます。
- 4) 土鍋に**B**を入れて煮立て、3)の野菜、豆腐を入れます。ワンタン、春雨を入れ、4~5分煮ます。*入りきれないワンタンは、後で追加で入れてください。
お好みでぽん酢しょう油、ラー油をかけて頂きます。

