

# わかめスープ白玉団子入り



※写真はイメージです。

## <材料(4人分)>

白玉団子		
白玉粉	… 50g	
しょうがのしぼり汁	… 小さじ1/2	
水	… 大さじ3	
生わかめ	… 150g	
A {	しょうゆ	…大さじ3と1/2
	日清かけて香る純正ごま油	… 大さじ1
鶏むね肉	… 200g	
日清かけて香る純正ごま油	…大さじ1	
水	…4カップ	
ごま	…適量	

## <作り方>

- ① 白玉団子を作る  
ボールに白玉粉を入れ、しょうがのしぼり汁・水を少しずつ加えながら練り混ぜていく。  
※水が足りなければ少量ずつ増やす。  
耳たぶくらいの柔らかさになったら 12 等分に丸める。  
沸騰したお湯に入れ、浮き上がってきたら、一呼吸おいて冷水に取り、水気を切る。
- ② 生わかめは洗って、お湯でサッと茹でる。
- ③ ザルに上げ、水で冷やして水気を切り、ざく切りにする。Aを加えて混ぜ合わせる。
- ④ 鶏肉は約 1 cm角に切り、鍋に、ごま油を入れ炒める。  
色が変わったら③を入れ、水分がある程度なくなるまで炒める。
- ⑤ ④に水を加え①の白玉団子を入れてひと煮立ちさせる。
- ⑥ 器に入れ、ごまを振る。



日清かけて香る純正ごま油