

スープの部 優秀賞

作品名：花咲きスープ

★完成品★

材料

- ①大根・・・約8cm
- ②人参・しいたけ・・・みじん切りにしたもの少々
- ③サトイモ・・・ゆでてつぶしたもの少々
- ④豚ひき肉・・・20グラム
- ⑤貝柱
- ⑥しょうが
- ⑦醤油 塩 酒 片栗粉
- ⑧白菜 1枚



調理方法

- ①貝柱でだしをとっておく。大根を皮を剥き面取り桜の形に切り取り、中をスプーンでくりぬく
- ②電子レンジで大根を柔らかくする。(3分)
- ③人参・しいたけ・サトイモ・ひき肉・しょうがを塩コショウしてボウルで混ぜ合わせる
- ④柔らかくなった大根の中に片栗粉をまぶし 3の材料をつめる
- ⑤1のだし汁で大根を貝を上にして柔らかくなるまで煮て、醤油、酒をいれ味を調える
- ⑥器に柔らかくした白菜を敷き、大根を貝を下にしておく。だし汁に片栗粉でとろみを少しつけて、大根にかけ、青みをのせる。

