

1人前：約507kcal

豚つみれとライスペーパーの中華スープ

【材料(2人分)】

豚ひき肉……………100g	鶏がらスープ……500cc
玉ねぎ……………1/2個	塩胡椒……………適量
醤油……………大1	醤油……………小1
味噌……………大1/3	
しょうが絞り汁……小2	ライスペーパー……3枚
ごま……………大2	白ネギ……………1/3本

【作り方】

- ①玉ねぎは薄切りにし、豚ひき肉に加え醤油、味噌、しょうが絞り汁、ごまを加えてよく混ぜ合わせます。
- ②鍋に鶏がらスープを熱して塩胡椒、醤油を加え、沸騰したら①を丸めて入れ加熱します。
- ③器にライスペーパーを食べやすい大きさに割り入れ②を盛り付けて、刻んだ白ネギを添えてできあがり。

