



海老ワンタンスープ

海老のプリプリとした食感とツルンとした口当たりのワンタンです。おだしを入れることで更に旨味UP！

材料（4人前）

えび 10尾

ニラ 50g

生姜 10g

ワンタンの皮 約30枚

《スープ》

京のしろだし 120cc

水 1000cc

塩 ひとつまみ

《以下A》

おだしのパックじん（黄）の中身 1/2 パック

片栗粉 小さじ1

いりごま 小さじ1

ごま油 小さじ1

塩 1g

作り方

- 1 えびは殻を剥いて背ワタを取る。最初に2枚におろして、次に粗みじんにする。※細かくしすぎるとぶりぶり感がなくなるので粗目に。
- 2 ニラは粗みじんに、生姜はみじん切りにする。
- 3 ボウルに1. 2. Aを入れ手でしっかり混ぜ、具材をワンタンで包む。
- 4 鍋に水と京のしろだしを入れ、火にかける。湧いてきたら、ワンタンを入れて3分ほど炊き、火が通ったら器に盛ってできあがり！
※炊きすぎるとワンタンが溶けてしまうので注意！

※鶏・豚ミンチ、白身魚やイカで作っても美味しいです。
※付け添えに、三つ葉や生姜の千切り、コチュジャンなどお好みで。

このレシピで使った商品



おだしのパックじん（黄）
京のしろだし