豆腐だんご汁

4人分

材料

A	木綿豆腐	1/2丁	人参	1/3本
	鶏挽肉	100g	白菜	大2~3枚
	醤油	小さじ2	青菜	1/2束
	生姜	少々	塩	小さじ1/2
	砂糖	小さじ1	コショウ	少々
	塩	小さじ1/2	醤油	小さじ2
	鶏卵	1/2個		
	片栗粉	大さじ1	ガラスープ	800cc

作り方

- ①豆腐は水切りしほぐしておく
- ②生姜はすりおろし、人参は千切り、白菜は短冊切り、青菜はサッと茹で2cmに切る
- ③Aをよく混ぜる
- ④スープを煮立たせ③を一口大にまるめてしずかに落とす
- ⑤人参と調味料を加え火が通ったら白菜・青菜を入れて仕上げる

材料・調味料の量は目安です