

れんこんだんご汁

れんこん、しょうが入った風邪対策のお汁、隠し味のはちみつがコクをだしています。



材料(4人分)

白菜	……	3枚
白ねぎ	……	1/2本
小松菜	……	1/2束
だし	……	4カップ
しょうがのすりおろし	……	小さじ1
はちみつ	……	小さじ2
酒	……	大さじ1
塩	……	小さじ1
<れんこんだんご>		
れんこん	……	200g
塩	……	小さじ1/2
片栗粉	……	大さじ1

作り方

- 1 白菜はざく切り、白ねぎは斜め薄切り、小松菜は3cmくらいに切る。しょうがは、すりおろして、団子用に小さじ1/2、スープ用に小さじ1/2と分けておく。
- 2 れんこんはすりおろして、塩、しょうがのすりおろし小さじ1/2片栗粉を加えて混ぜ、10-12個くらいに丸める。
- 3 鍋にだし汁、酒、白菜、ねぎを入れて煮立てる。
- 4 野菜に火が通ったら、団子を加え、3-4分煮立てる。
- 5 塩、はちみつを加えて調味して、小松菜を加えさっと煮立てる。