



お芋の団子汁



* 材 料 * 4人分 *

・じゃが芋	200 g	・人参	50 g
・片栗粉	40 g	・ごぼう	50 g
・卵	1個	・椎茸	2個
・鶏 胸肉	50 g	・葱	50 g
・白菜	50 g	・醤油(濃口)	20 g
・大根	50 g	・塩	適量

* 作 り 方 *

1. じゃがいもは適度な大きさに切り、茹でてつぶす。片栗粉、卵を加えてよく混ぜ、一口大に丸めて団子を作る。
2. ごぼう、人参、大根はいちょう切り、ねぎは小口切り、椎茸は薄くスライスし、白菜も適当な大きさに切る。鶏肉はせん切りにする。
3. 鍋にごぼう、人参、大根を入れる。浸る程度の水を入れて火にかける。煮立ってきたら、鶏肉、椎茸を入れる。
4. 3が煮えたら、白菜を入れ、煮立ってきたら火を弱め、1の団子を入れる。団子が浮きあがったら、醤油、塩を入れて調味する。最後にねぎを入れる。