

マカロニ入り肉団子スープ

使用材料

	マカロニ	10 g	とりひき肉	100 g
	たまねぎ	40 g	ねぎ	5 g
	にんじん	20 g	おろし生姜	小さじ 1/4
	キャベツ	50 g	しょうゆ	少々
	ブロッコリー	40 g	片栗粉	小さじ 1/2
	水	400ml		
	コンソメ	1 個(5g)		
	しょうゆ	小さじ 1/2		
	酒	小さじ 1/2		

①たまねぎは薄くスライス、
にんじんは 5mm のいちょう切り、
キャベツは 2cm の短冊切り、
ねぎはみじん切りにする。
②ブロッコリーを小房に分ける。

③肉団子の材料をよくこね、ひと口大にまとめる。



④鍋に水を入れ、肉団子・たまねぎ・にんじん
を加え、煮る。

⑤沸騰したらアクを取り、キャベツを加える。



⑥具に火が通ったら、マカロニと調味料を
加える。

⑦ブロッコリーを加える。



※マカロニは早茹でタイプを使用しました。茹で時間の長いものは先に茹でてから使用してください。