



## 鶏のつくねのスープ

昆布だしに手作りの鶏挽肉のつみれだんごを入れて福岡市内産のみずなを使用しています。

鶏挽肉	200g	豆腐	100g	しょうゆ	10g
しょうが	2g	にんじん	50g	塩	1.5g
青ねぎ	10g	たまねぎ	100g	水	700cc
清酒	5g	干しいたけ	5g		
しょうゆ	5g	みずな	30g		
でんぷん	5g	だし昆布	5g		

### (作り方)

だし昆布でだしをとる。

しょうがはみじん切り、青ねぎは小口切り、豆腐は1.5cm角切り、にんじんはせん切り、たまねぎはうす切り、干しいたけはもどして、せん切り、みずなは2cm長さに切る。

鶏挽肉、しょうが、青ねぎ、清酒、しょうゆ、でんぷんをよく混ぜ合わせる。

だしに干しいたけのもどし汁を加え、を一口大のだんごにしながら入れる。

にんじん、たまねぎ、しいたけをいれ、しょうゆ、塩で調味し、豆腐、みずなを入れ仕上げる。