

ワンタンスープ

材料(1人分)

中華スープの素	小さじ 2
しょうゆ	大さじ 2
めんつゆ	大さじ 1
水	400 cc
鶏むね肉と枝豆の肉だね	適量
ワンタンの皮	8 枚

- ① 鍋に水 400 ccを入れて沸かし、しょうゆ・めんつゆを加える。
- ② 肉だねをワンタンの皮で包み、スープに落として3分ほど加熱し、スープごと器に移します。

