

ワンタンスープ

合計加熱調理時間 約 21 分

[1人分：185kcal/ 食塩相当量：1.2g]

つるんつるんと口触りがよく、噛めば旨みが口いっぱいに広がります。



材料 (8人分)

<材料a>	
豚ひき肉	300g
ネギA (みじん切り)	80g
酒	大さじ1
しょうゆ	小さじ2
ごま油	小さじ1
オイスターソース	小さじ1
水	大さじ3
片栗粉	小さじ1
ワンタンの皮	48枚
<材料b>	
水	1800cc
鶏がらスープの素	大さじ4
酒	大さじ2
ニンジン (幅1cmの短冊切り)	50g
干しいたけ (水で戻して薄切り)	4枚
ネギB (縦半分に切って斜め薄切り)	1本
こしょう	適量

※掲載レシピはクックエブリオ専用のものとなります。

分量

8人分

設定

設定	モード	水蒸気量	時間	温度
1	スチーム	-	3分	100℃
2	スチーム	-	18分	100℃

作り方

1. ボールに<材料a>を入れて混ぜ合わせ、48等分にして、ワンタンの皮で包む。
2. 20mmのテフロン加工ホテルパン3枚に、1を並べてのせて、表面に霧吹きで水をかけ、【設定1】で予熱後、加熱する。
3. 加熱完了後、2のホテルパンを取り出す。
4. 65mmのホテルパン1枚に<材料b>を入れ、【設定2】で予熱後、加熱する。
5. 加熱開始から13分後、4のホテルパンを取り出し、3、ネギB、こしょうを入れて、スチコンに戻し入れる。
6. 加熱完了後、5のホテルパンを取り出す。

調理ポイント ◆ワンタンの皮を包む時、内側を水でぬらすとはがれない。