

超簡單

沙丁魚肉味增湯



画像はイメージです

材料

- | | |
|-----------|-------|
| ・沙丁魚肉（解凍） | 150g |
| ・雞蛋 | 1/2個 |
| ・澱粉 | 少量 |
| ・鹽 | 少量 |
| ・味噌 | 2.5大勺 |
| ・適量放生薑 | |

※可按照自己口味增減調味料

做法

- ①將沙丁魚肉放在容器裡，與鹽，澱粉，雞蛋混合。
- ②鍋裡放入高湯，加熱，之後用勺子團出丸子，放入高湯中。
- ③丸子浮上來後，關小火，加入味噌調味。

※可根據喜好，自由加減材料種類及數量。



株式会社 大 新