



調理時間 20分

### 材料 4人分

鶏ひき肉	150g
貝割れ大根	適量
じゃがいも	50g
しょうが汁	少々
塩	少々
酒	小さじ 1
だし汁	900cc
塩	小さじ 1
薄くち醤油	小さじ 2
酒	大さじ 1

### 作り方

1. 鶏のひき肉にすりおろしたジャガイモ 加えて調味料を入れてよく混ぜます。
2. 12個の団子に丸め、沸騰しているお湯でゆでます。団子が浮いてきたら煮えています。
3. お椀に団子と貝割れ大根を入れて熱い汁をはります。



### アドバイス

- ◎ 鶏のひき肉にすりおろしたじゃがいもを加えることでひき肉特有のパサパサ感を防ぎます。  
お好みで食べる時にレモン汁を少々入れると、さっぱりと美味しいお吸い物になります。