

★もちもちバジルすいとん入り★
トマト鍋レシピ(4人分)

[合わせだし汁]

- ・だし汁 400cc
- ・コンソメ 2個
- ・ホールトマト 1缶
- ・おろしにんにく 1かけ分
- ・塩・胡椒 少々

[具材]

- ・キャベツ 1/2 玉
- ・しめじ 1/3 株
- ・ベーコン 60g
- ・チンゲン菜 1把

[すいとん]

- ・薄力粉 1カップ ・白玉粉 1/2 カップ
- ・乾燥バジル お好みで ・水 適量



【作り方】

- ①、すいとんの材料をボウルに入れ水を少しずつ加え、耳たぶ位のかたさにまとめる。
- ②、①を沸騰したお湯に適当な大きさにちぎって入れ、浮いてくるまで茹で、ざるにあげておく。
- ③、[合わせだし汁]を土鍋にいれ沸騰した所へ、お好みの大きさにカットしたキャベツ、しめじ、ベーコンを入れる。
- ④、具材がしんなりした所へ、茹であがったすいとんとチンゲン菜を鍋に入れ、火が通ったら完成です！

★最後ににんにくチップをトッピングしても
おいしく召し上がれます！

所沢鍋愛好家

嘯月・所沢軽合金