もっちり米粉団子のコンソメスープ

〈材料　４人分〉

＊米粉団子＊

白玉粉	20g
米粉	20g
水	大さじ4

白菜	120g
しめじ	120g
顆粒ブイヨン	小さじ1 1/3
水	700ml
みりん	大さじ2
薄口醤油	大さじ1
塩コショウ	少々

＜作り方＞

①米粉と白玉粉をボウルに入れ水を加えながら耳たぶの固さになるまで練る。一口大の大きさに丸める。**＊固さは水の分量で調節する。**

②①を沸騰したお湯に入れ、浮いてきたら取り出して水につける。

③白菜は短冊切りにして、しめじは石づきをとり、小房に分ける。

④ブイヨン、水、みりん、薄口醤油を沸騰させ、①を入れて火にかける。

⑤③を④に入れ、塩コショウで味を整える。

米粉を入れることで、白玉粉のみよりも
弾力があるもちもちした食感になります。