



*Bakso*

# バツソの作り方

(肉だんご入りラーメン)

2017年6月10日(土)

スパイシーサロン

# バツソ

## 《材料》

- とりのひき肉 600g
- 片栗粉 100g
- すりおろしたしょうが 50g
- すりおろしたにんにく 50g
- 塩(肉団子用) 大さじ1
- こしょう 小さじ1
- たまご 2個
- Masako(鶏がらスープ) 1袋
- コンソメ 1袋
- 塩(スープ用) 少々
- 春雨 1袋
- 中華麺 500g
- 小松菜 1/2袋
- 水 2リットル

# バッソ



- 肉だんごの材料を合わせます。  
とりのひき肉  
片栗粉 100グラム  
すりおろしたしょうが  
すりおろしたにんにく  
塩 大さじ1  
こしょう 小さじ1  
卵 2個

# バツソ



- 肉だんごの材料をこねます。
- その間にお鍋に塩を少々入れてお湯をふっとうさせます。

# バツソ



- ふっとうしたお鍋に肉だんごを入れます。

# バツソ



- 肉だんごが浮き上がってきたらざるにとります。
- とり肉のだしが出たお鍋のスープはあとで使うので捨てません。
- お鍋のスープにMasako(鶏がらスープ)1袋、コンソメ1袋、塩を少々入れます。

# バツソ



- はるさめを熱湯で戻し、ざるにあげます。

# バツソ



- 小松菜を3センチくらいに切ります。

# バツソ



- 小松菜、中華麺、はるさめをとり肉のだしが出ている鍋に入れてさっと煮ます。

# バツソ



- 盛り付けてできあがり。