

# 『キャベツと肉団子のスープ』

## 材料(4人分)

豚ひき肉	400g
キャベツ	3~4枚
塩麴	小さじ1
長ネギ(みじん切り)	1/3本
生姜(すりおろし)	1かけ
生酒	大さじ2
ニンニク(薄切り)	1かけ
【A】水	4カップ
酒	1/4カップ
塩麴	大さじ2
しょう油	小さじ1/3
サラダ油	粗挽き黒コショウ



## 作り方

- ① ボウルに挽肉を入れ、塩麴を加えて、手で練り混ぜる。ネギ、生姜、酒も加え、粘りが出るまでよく練り混ぜる。
- ② キャベツは大きめのざく切りにする。①を大きめの団子に丸める。
- ③ フライパンに少し多めの油を熱し、にんにくを炒め、色づいてきたら、いったん取り出す。  
肉団子を入れ、転がしながら全体に焼き色が付くまで焼き、取り出して油を切る。
- ④ 鍋に肉団子、取り出しておいたニンニクを入れ、【A】を加えて火にかける。沸騰したら、②のキャベツを加え、しんなりとしてきたらしょう油を入れ、5分程煮る。仕上げに、コショウ少々を加える。