

# ふわふわエビ団子の清し汁



1人前  
エネルギー 50kcal  
蛋白質 7.1g  
脂質 0.1g  
塩分 1.5g

## 【材料】4人分

ムキエビ	80g	} エビ団子
ハンペン	80g	
★酒	10g	
★生姜すりおろし	10g	
◎しょうゆ	15g	} 汁
◎塩	1.2g	
◎だし汁	520ml	
三つ葉	4本	
柚子（皮）	適量	

## 【作り方】

- ① 三つ葉と柚子を切る。
- ② 2尾だけ半分に削ぐ（飾り用）。
- ③ 残りのエビとハンペンをフードプロセッサーに入れて細かくする。
- ④ ③に★の調味料を加えてよく混ぜる。
- ⑤ 4等分にし、丸める。
- ⑥ ⑤に半分に削いだエビをのせ、ラップで包み、輪ゴムでしっかり留める
- ⑦ 電子レンジで1分加熱する（600W）。
- ⑧ ◎の調味料を小鍋に入れ、加熱する。  
沸騰したら三つ葉（茎）を入れ、火が通るまで煮る。
- ⑨ お椀に⑦をラップから出して入れ、⑧の汁を入れたら、三つ葉（葉）・柚子（皮）を飾る。