

# 抹茶milkミソすーぷ

原 瀬 結 香

## 材料・分量 (4人分)

(白玉だんご)

①	白玉粉	50g
	スキムミルク	20g
	お湯	10ml
	牛乳	50ml

(スープ)

牛乳	400ml
抹茶	6g
お湯	50ml
だしの素	4g
白みそ	30g
かぼちゃ	100g
さつまいも	100g
あずきの水煮	20g

(抹茶だんご)

②	白玉粉	50g
	抹茶	4g
	お湯	20ml
	牛乳	50ml

## 作り方 (時間:50分)

- ① ①をボウルに入れ、白玉粉はつぶして、適度な硬さにこねる。②は抹茶を湯で溶いてから①と同様に適度な硬さにこねる。
- ② ①の形を整え、ゆでてから冷水に浸してあみにあけておく。
- ③ かぼちゃとさつまいもをさいのめ切りし、耐熱皿にのせて水を少し入れ、電子レンジで3分加熱する。
- ④ 牛乳を鍋に入れて温め、抹茶を水50mlで溶かして加え、だしの素と白みそも加える。
- ⑤ ④に②の白玉と③のかぼちゃとさつまいもを加える。

器に盛りつけてあずきの水煮を上のにのせて完成!!

## セールポイント

抹茶は普段お菓子などに使用するイメージがありますが、料理にも取り入れてみたいと思い挑戦してみました。牛乳と抹茶は相性が良く、また、あずきを入れることによって食材の味が引き立ちます。色んな味が楽しめておもしろい一品です。