

# 夏野菜のミルク豚汁チーズ団子入り



## 材料・分量(4人分)



- ・ チーズ・・・・・・・・・・40 g
- ・ バター・・・・・・・・・・30 g
- ・ 小麦粉・・・・・・・・・・100 g
- ・ 野菜ジュース・・・・・・・・40 c c
- ・ キャベツ・・・・・・・・・・1/2 個
- ・ 牛乳・・・・・・・・・・500ml
- ・ ナス・・・・・・・・・・1 個
- ・ トウモロコシ・・・・・・1 本
- ・ 玉ねぎ・・・・・・・・・・1 個
- ・ ズッキーニ・・・・・・・・1 個
- ・ 豚肉・・・・・・・・・・100 g
- ・ コンソメ・・・・・・・・・・2 個
- ・ 味噌・・・・・・・・・・70 g
- ・ 青シソ・・・・・・・・・・2~3 枚



## 作り方



- ① 小麦粉を野菜ジュースで練り 10 分くらい寝かせて、サイコロに切ったチーズを包んで丸める。
- ② 野菜を食べやすい大きさに切って、トウモロコシは芯から外す。
- ③ 鍋にバターを入れ豚肉を炒め、色が変わったら野菜を入れてさらに炒める。
- ④ 水と牛乳とコンソメを入れてくつつつしてきたら、団子を入れて 2~3 分煮込み、味噌を溶き入れて、青シソを刻んでかけて完成。

## ポイント

洋と和の発酵食品のコラボです。