

## 7 紅白椎茸餅の吸い物（1人分 出汁は5人分）

材 料	分量	備考
椎茸水煮	1/2枚	
片栗粉		
白玉	10g	2個分 (赤食紅と白)
砂糖	1g	
オブラート	2枚	
油		
紅と白のかまぼこ		
三つ葉		
混合だし	750g	
塩	小さじ1	

### ☆作り方☆

白玉をこね半分は紅色粉でそめ、茹でて団子を作っておく。椎茸に片栗粉を振って団子をのせ、オブラートに包み油で揚げる。お椀にかまぼこ、結び三つ葉、揚げた団子を入れ汁をはる。

