

旬菜料理レシピ

～レシピ提供：伊都国即売会「旬の会」藤田 まさ子～

だんご汁

【材 料】

だんご用粉	1½カップ
じゃが芋	大1個
大根	10cm
にんじん	小1本
ごぼう	1/2本
長ネギ	1/2本
しめじ	1/2パック
油揚げ	1/2枚
だし汁	5カップ
味噌	大さじ3～4

【作り方】

① 野菜を切る。

じゃが芋、大根、にんじん・・・千切り
ごぼう・・・ささがき
長ネギ・・・斜め切り
しめじ・・・ほぐす
油揚げ・・・お湯につけて油抜きをした後、細切り

- ② ボールにだんご用粉と水3/4カップを入れこねる。耳たぶ位の柔らかさになったら、500円玉位の大きさに丸めて、少ずつぶしたうえで、中央をくぼませる。
- ③ 鍋にだし汁を入れて火にかけ、沸騰したら①の具材を入れ煮る。
- ④ 鍋に入れた具材に火が通り、柔らかくなったら、②の団子を入れる。
- ⑤ 鍋の中の団子が浮いてきたら、味噌をとき入れる。

できあがり!!