

だんご汁



●材料〈4人分〉

米粉	1カップ	しいたけ	2枚
里いも	3個	ごぼう	1本
ねぎ	1/2束	だし汁	2ℓ
にんじん	1/2本	味噌	80g
油あげ	1枚	水	2/3カップ

●作り方

- 1 米粉は水を加えながら、耳たぶのやわらかさになるまで手でこね団子に丸める。
- 2 ごぼうは洗って皮をこそぎ、大きめのさがきにする。
- 3 里いも・にんじんは、いちょう切り、しいたけは5mmの細切り、油揚げは熱湯をかけて油抜きをして5mmの細切りにする。
- 4 鍋にだし汁と2・3を入れて、ひと煮立ちしたら1を入れ、味噌を加える。
- 5 器に盛り小口切りのねぎを散らす。



ひとくち×モ!

団子は真ん中をくぼませると、熱の通りが良いです。お好みで季節の野菜も。