

# だんご汁



## [ 5人分 ]

- |                  |                     |
|------------------|---------------------|
| ★ 鶏肉 . . . 200 g | ★ 中力粉 . . . 150 g   |
| ★ 大根 . . . 100 g | ★ 水 . . . . . 約75cc |
| ★ 里芋 . . . 100 g | ★ 塩 . . . . . 2つまみ  |
| ★ ごぼう . . . 50 g | ★ 味噌 . . . . . 60 g |
| ★ 人参 . . . 30 g  | ★ だし汁 . . . 1ℓ      |

## [ 作り方 ]

- ① ボウルに中力粉と塩を合わせ水を少しずつ加える  
生地にざらつきがなくなるまでよくこねる  
生地を少しずつとり親指大に丸めてぬれ布巾をかけ30分ねかせる
- ② 鶏肉と野菜は食べやすい大きさに切る
- ③ 鍋にだし汁を入れて火にかけ、鶏肉と野菜を加える  
煮立ったらアクを除く
- ④ 団子の生地を両手でのぼしながら鍋に入れ、火が通るまで煮込み、最後に味噌を溶き入れる