

米粉のだんご汁



もちもちのだんごが入ったすまし汁
どこかなつかしい味がします

材料(4人分)

米粉 100g
水 80cc
だし汁 1000cc
大根 1/5本
にんじん 1/3本
ねぎ 1/2本
しいたけ 3枚
みつば 1/3束
とり肉 100g

調味料

塩 小2
酒 少々
しょうゆ 大1
みりん 少々

1・米粉を水でよくねる



2・小さく丸めておく



3・材料を適宜に
切っておく



4・だし汁にねぎ、みつば以外の
材料を入れ、2を入れて
15分ほど煮る



5・調味料で味をととのえ
残りの材料を入れひと
煮たちさせる



6・できあがりです



ポイント

米粉のだんごは、ねるときに水分が足りないように思いますが
力を入れてねることでまとまり、つやが出てきます
だんごは大きさにもよりますが、芯まで煮上がるのに約15分ほど
かかりますが、取り出し割って確認してみると安心です
とり肉は、片栗粉をうすくまぶしてからだし汁に入れると
煮てもやわらかくいただけます