

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