



団子汁(大分県)

小麦粉をこねて作っただんごをうすくのばし、新鮮な野菜、肉などを一緒に入れ、みそ仕立てにした料理です。

豚肉(もも) 100g	だいこん 50g	青ねぎ 25g
にんじん 50g	油揚げ 10g	煮干し 10g
ごぼう 50g	小麦粉(中力) 50g	みそ 60g
里芋 75g	塩 少々	水 500~550cc
	水 20~30cc	

作り方

水に煮干しを入れ、だしをとる。にんじん・だいこんは 0.5 cmのいちょう切り、里芋は一口大に切る。ごぼうはさがきにし、水にさらす。油揚げは、油ぬきし細切りにする。青ねぎは小口切りにする。

小麦粉に塩を加え、水でよくこねておく。

だしに豚肉、にんじん、里芋、ごぼう、だいこんを入れ、アクをとって、をうすくのばして一口大にして入れる。

油揚げを加え、みそ、青ねぎを入れ、仕上げる。