



のっぺい汁(島根県)

でん粉でとろみをつけた汁です。

トロツとしてもちが入っているみたいなので、
漢字で「濃餅汁」と書きます。

鶏肉	50g	にんじん	50g	けずり節	20g
(ももスライス)		ごぼう	50g	清酒	5g
厚揚げ	50g	だいこん	75g	しょうゆ	15g
里芋	75g	青ねぎ	25g	でん粉	10g
こんにゃく	50g	だし昆布	5g	塩	少々
				水	660~700cc

<作り方>

だし昆布、けずり節でだしをとる。厚揚げは油ぬきをし、1.5cmの角切りにする。里芋は、1cmの半月切りにする。こんにゃくは2×1.5×0.7cmの短冊切りにし、ゆでる。にんじん、だいこんは0.3cmのいちょう切り、ごぼうはさがきにし、水にさらす。青ねぎは小口切りにする。

だしに鶏肉、ごぼう、こんにゃく、にんじん、だいこん、里芋を入れて煮る。

材料に火が通ったら、厚揚げを加え、清酒、しょうゆ、塩で調味し、水どきでん粉でとろみをつけ、青ねぎを入れて仕上げる。