

手延べだんご鍋



<材料>

鶏もも肉 200g 大根 300g にんじん 100g ごぼう 100g 里芋 150g
万能ねぎ 4本

◀調味料A▶

強力粉 50g 薄力粉 50g 塩 小さじ 1/4 水 50~55g

◀調味料B▶

だし汁 800cc 酒 小さじ 2

◀調味料C▶

上高地みそ 50g みりん 大さじ 2 しょうゆ 大さじ 1

【作り方】

- ① ボウルに調味料Cを入れて、よく混ぜ合せておく。
- ② 大根、にんじんは皮をむき、5^{ミリ}幅のいちょう切りにしてゆでる。
※8分通り火を通す。
- ③ ごぼうは洗って土を落とし、斜め薄切りにする。
- ④ 里芋は洗って土を落とし、皮をむいて5^{ミリ}幅に切ってゆで、水洗いしてぬめりを取る。
※8分通り火を通す。
- ⑤ 万能ねぎは3^{センチ}長さに切る。
- ⑥ 鶏肉は厚さをそろえ、3^{センチ}角切りにする。
- ⑦ 土鍋（9号）に調味料Aと鶏肉、ごぼうを入れて煮る。
- ⑧ 鶏肉に火が通ったら、大根、にんじん、里芋を入れて煮る。
- ⑨ 野菜に火が通ったら手延べだんごを入れる。だんごに火が通ったら①のみそを入れて味を調える。
- ⑩ 最後に万能ねぎをちらす。

【手延べだんごの作り方】

- ① 水に塩を入れて溶かしておく。
- ② ボウルに強力粉と薄力粉を入れて混ぜる。
- ③ ②に①の塩水を3回位に分けて入れ、菜箸で混ぜる。
- ④ 全体の8～9割が固まりになったら手でよくこね、ラップをして20～30分ねかせる。
- ⑤ ④を親指の頭くらいの大きさにちぎり、平らに延ばす。