

だんご汁

九州の郷土料理、団子は白玉粉で作りました



材料(4 人分)

鶏もも肉		1 枚
塩		少々
酒		大さじ 2
おろししょうが		小さじ 1
大根		5cm
人参		1/3 本
ごぼう		1 本
れんこん		5cm
青ねぎ		5cm
だし汁		1200ml
みそ		大さじ 3
白玉粉		100g

作り方

- 1 鶏肉は一口大に切り、塩少々、おろししょうが、酒をふっておく。
- 2 大根、人参、れんこんはいちょう切りにする。ごぼうは斜めに薄切りにする。れんこん、ごぼうは水にさらしておく。
- 3 鍋にだし汁を沸騰させ、1 の鶏肉、漬け汁と 2 の野菜を入れて煮る。
- 4 ボウルに白玉粉を入れ分量の 2/3 程度の水を加えて混ぜ合わせる。粉と水がなじんだら練り合わせる。そこに水を少しずつ入れ、一塊になり耳たぶくらいの硬さになったら、2 等分にして棒状に生地を伸ばす。一口大にまるめて中央を指で軽く押さえて少し平たくする。2-3 分ゆで、だんごが浮かんたら、さらに 1 分程度ゆで、すくいにとって水をはったボウルに入れておく。
- 5 なべの野菜が柔らかくなった煮立ったらだんごを入れ、みそを溶き入れて一煮立ちする。器に盛り、青ねぎを散らす。