

スープの部 準大賞

作品名：里いもだんごのするめ汁

材料

①里いも（加藤 学）・・・300g

②人参、ごぼう（渡部 美代子）・・・各100g

③しいたけ（芳賀 利一）・・・3枚

④大根（佐藤 重義）・・・約10cm位

⑤長ねぎ（山口 育子）・・・1～2本

⑥切りするめ・・・10本

☆調味料☆

⑦ごま油・・・大さじ2

⑧片栗粉・・・大さじ2、大さじ1

⑨しょうゆ・・・大さじ2、大さじ2

⑩塩、こしょう・・・適量

☆完成品☆



調理方法

①水5カップに食べやすい大きさに切ったするめを入れておく。

②里いもの皮をむき、少し多めの塩を入れ、やわらかく茹でておく。

③人参、ごぼう、しいたけを粗みじん切りにし、ごま油で炒め、軽くこしょう、しょうゆで味付けします

④里いもをすり鉢に移し、片栗粉大さじ2を入れ、混ぜるようにねばりが出るまで擦る。

⑤等分にし、だんご状に丸める。

⑥丁寧を広げ、炒めた③を包み入れ、残りの片栗粉をまぶしておく。

⑦するめを入れた水をそのまま鍋にうつし、強火にかける。

⑧するめの味が出たら、中火にし、しょうゆを大さじ2強入れる

⑨⑧が少し沸騰したら、千切り大根と⑥のだんごを入れる。

⑩煮くずれしないようコトコトだんごに光沢が出るまで煮て、しらがねぎにした長ねぎを入れ、味を整える。

