

米粉の団子汁

もちもちの団子はどんなお野菜にも合います！



材料（4～5人分）

大根…150g

ごぼう…50g

人参…50g

白菜…1/8

豚肉…100g

ねぎ…1本

玉ねぎ…50g

干ししいたけ…1枚

しめじ…適量

米粉(だんごの粉)…120g

だし汁…1,100cc

★干ししいたけの戻し汁も入れる

味噌…80g

酒…大さじ1

塩、砂糖、だしの素…少々

- 1 だんごの粉を耳たぶのかたさになるまでこねて、食べやすい大きさに丸める
- 2 たっぷりのお湯で茹でて、団子が浮いてきたら水にさらしておく
- 3 干ししいたけは水に戻しておく
- 4 野菜、豚肉は食べやすい大きさに切り、だし汁で煮る
- 5 調味料で味を調える
- 6 弱火にして団子と小口切りにしたネギを入れる