



だんご汁

秋



材料(4人分)

竹輪	2本(360g)
なす(白菜でもよい)	2本
さつまいも	中1/2本
にんじん	中1/2本
小麦粉	カップ2
しょうゆ	適宜
しょうが	適宜
だし汁	カップ4

作り方

1. さつまいもとなすは皮をむいて、いちょう切りにし、水に浸してアク抜きをする。
2. にんじんはいちょう切りにする。
3. 竹輪は乱切りにする。
4. だし汁カップ4と1、2、3の材料を鍋に入れて煮たて、しょうゆで味を調える。
5. 小麦粉を水で溶き、煮たっている鍋にスプーンですくって入れる。中火で5分から6分煮る。火を止めてしょうがをすりおろして入れる。

調理のポイント

- コンソメやベーコンを使ってスープ風にすると、若向きになる。
- 小麦粉に加える水は季節によって分量が違うが、徐々に加えて耳たぶより軟らかめを目安にする。