

だご汁いろいろ その2 いきなりだご汁



だご汁とは：

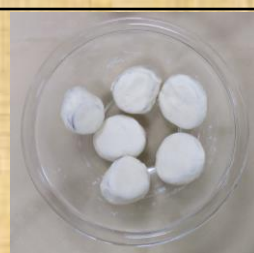
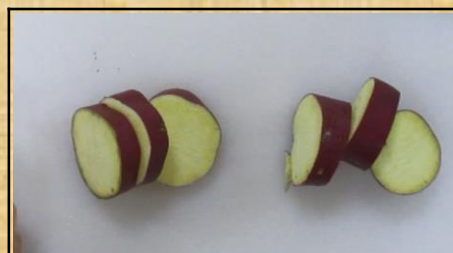
熊本の郷土料理。

小麦粉を練ってのばした団子(だご)と肉類、野菜が入った具だくさんの料理です。

地域、家庭により、入る具材や汁の味、だごの形状が異なります。

材料	分量(2人分)	代替品	材料	分量(2人分)	代替品
【だご】			里芋	40g	かぼちゃ
さつまいも	160g		大根	40g	
小麦粉	60g		にんじん	40g	
団子粉	20g		ごぼう	40g	
塩	1.4g		白菜	80g	小松菜などの葉野菜
水	45~50ml		干しいたけ	4g	生しいたけ、しめじ
			こねぎ	6g	ねぎ、みつば
鶏肉	60g	豚肉、貝類、魚のすり身	だし汁	500ml	
油揚げ	20g	厚揚げ、南関揚げ	みそ	20g	

(1)だごを作る



①さつまいもを1cm厚みの輪切りにする。

②小麦粉、団子粉、塩、水を合わせてこねる。

③①を②で包む。

(2)材料を切る



鶏肉 一口大に切る。
油揚げ 油抜きして、1cm幅の短冊切り。
里芋 一口大に切る。
大根 いちょう切り。
にんじん 半月切り。
ごぼう ささがき。
白菜 4cm長さ(葉と軸にわかる)。
干しいたけ 水で戻し、軸をとり、せん切り。
こねぎ 2cm長さの小口切り。

(3)煮る



①鍋にだし汁を入れ、煮えにくいもの(大根、人参、干しいたけ、ごぼう、白菜の軸)から煮る。
②鶏肉と油揚げを加える。
③里芋、だごを加える。
④白菜の葉の部分を加える。
⑤だごに火が通ったらみそをとき入れる。
⑥器に盛り、こねぎを散らして完成。