

だご汁 みそ味バージョン



だご汁とは：

熊本の郷土料理。

小麦粉を練ってのばした^{だご}団子と肉類、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】			大根	60g	
小麦粉 (薄力粉)	100g	米粉、だんご粉など	人参	40g	
塩	1.4g(小 1/4)		さつまいも	60g	里芋、かぼちゃ
水	45~50g		しめじ	20g	しいたけなどのきのこ類
			ごぼう	40g	
豚肉	60g	鶏肉、貝類、魚のすり身	だし汁	500ml	
油揚げ	20g	南関揚げ、厚揚げ	みそ	20g	
小松菜	40g	白菜などの葉野菜	ねぎ	20g	こねぎ、みつば

(1) だごを作る。

<p>①ボウルに材料を入れ、耳たぶくらいのかたさになるまでこねる。水の量はこねながら調節する。水が多すぎる場合は、小麦粉を足す。</p>	<p>②一つにまとめて、ラップをし、30分ほどねかせる。</p>	<p>③まな板に打ち粉(分量外)をして生地を棒状に伸ばし、等分に切る。</p>	<p>④手で薄く平らに伸ばす。</p>

(2) 肉・野菜などを切る。



豚肉	一口大に切る。
油揚げ	油抜きして1cm幅の短冊切り。
小松菜	4cm長さに切る。
大根	いちょう切り。
人参	半月切り。
さつまいも	一口大に切り、水にさらす。
しめじ	石づきをとり、小房にわける。
ごぼう	ななめ薄切り。
ねぎ	ななめ薄切り。



(3) 煮る。



- ①鍋にだし汁を入れ、煮えにくいもの(大根、人参、しめじ、ごぼう、油揚げ)から煮る。
 - ②さつまいもと豚肉を加える。
 - ③火が通ってきたら、だごを加える。
 - ④小松菜とねぎを加える。
 - ⑤だごに透明感が出るくらい火が通ったらみそを溶き入れる。
- ※好みでゆずの皮のせん切りをトッピングしてもよい。

