

## だご汁いろいろ その2

## いきなりだご汁



だご汁とは：

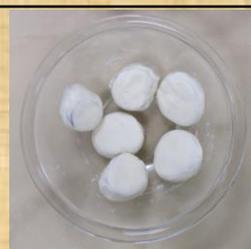
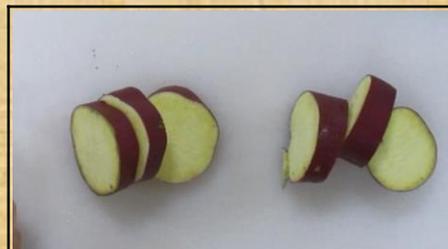
熊本の郷土料理。

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。