

つみっこ風けんちん汁かけ

材料 (10人分)

ごぼう 100g (ささがき)
乾椎茸 中2枚 (回し切り)
醤油 少々
大根 160g (いちょう切り)
人参 100g (いちょう切り)
油揚げ 1枚 (短冊切り)
三つ葉 適量 (飾り)
出し汁 8カップ
油 適量
塩 小さじ1 1/2~2
醤油 大さじ1

そば粉 200g
水 324ml

作り方

- ①鍋に蕎麦粉と水を入れて、火にかけてすりこぎで力強く練る。ツノが立つまで良く混ぜ、そばがきを一口大につまむ。
- ②別鍋にお湯を沸かし、①を30秒ほど軽く茹でておく。
- ③鍋に油をひき、ごぼうを炒める。
- ④戻しておいた椎茸を切っておき、水気を切って炒め、椎茸に醤油を少々加えからめ合わせ、ごぼうと炒める。
- ⑤大根、人参の順に炒め、油揚げを加え、さらに炒める。
- ⑥炒め終わり、出し汁に乾椎茸の戻し汁を加えて、野菜が柔らかくなったら、塩、醤油で味をととのえる。
- ⑦ひと煮立ちしたら、火を止め、器に②を盛り、汁を掛けて、三つ葉を散らす。