

手延べ団子汁（大分県郷土料理）



材料 10人分

〔 団子粉・・・160g	鶏モモ肉・・・・・・・・150g
水・・・・・・・・適量	葉ねぎ・・・・・・・・3本
にんじん・・・1本	〔 だし汁・・・・・・・・1500cc
ごぼう・・・1本	みそ・・・・・・・・150g
さといも・・・200g	しょうゆ・・・・・・・・少々
しめじ・・・・・・・・1房	

手順

1. にんじん、ごぼう→ささがき
さといも・鶏モモ肉→一口大に切る
しめじ→いしづきを取って、ほぐす
2. 鍋にだし汁・①を入れて煮る
3. 具材に8割程度火が通ったら、団子をこねる
団子を丸めるのではなく、薄く手で延ばして鍋に入れていく
4. 団子に火が通ったら、味噌を溶き入れ、好みでしょうゆを少々垂らす
小口切りにした葉ねぎを散らす