

東そのぎうまかもんコンテスト出品作品

No.6	わが家のだご汁
------	---------



使用した 町内産品	原材料名	くじら	かぼちゃ	たまねぎ	キャベツ

使用材料・分量(4人分)	作 り 方
--------------	-------

カボチャ	400g	<p>① 野菜を切り揃えておく。 カボチャは1~2cmの厚さに切る。玉ねぎ、キャベツは適当な大きさに。</p> <p>② なべに水2Lを入れ火にかける。</p> <p>③ くじらは、1~2度湯通しをしてから入れ出汁にする。 煮立ったらカボチャを入れ煮る</p> <p>④ その間に小麦粉に水を加えこねる。(固さは好みで)</p> <p>⑤ こねた生地を延べ棒で5mmぐらいの厚さにのぼし10cm幅の1cm間隔で切っていきます。(粉を振っておいた方がくっつきにくい！) 切り終わったら軽くほぐす。</p> <p>⑥ カボチャが煮えたら、その中に入れ箸で軽くまぜる。</p> <p>⑦ だごが浮いてきたら、玉ねぎ、キャベツを入れ一煮立ちしたら味付けをする。</p> <p style="text-align: right;">(30~40分)</p>
玉ねぎ	200g	
キャベツ	200g	
くじら	150g	
小麦粉	150g	
水	100cc	
打粉	少々	
だしの素	1袋(8g)	
しょうゆ	30cc	
水	2L	

【作り方・おすすめのポイント】

野菜は季節の物何でもいいのですが、やはりカボチャが一番だご汁には合いそうです。

小麦粉のこね方でも歯ごたえの違いはあると思います。出汁は多い方がいいです。