

いもだんご汁

【材料 4人分】

【下準備】

・ 水	480 g	
・ けずり節	8 g	
・ じゃがいも	120 g	蒸してつぶす
・ 片栗粉	40 g	
・ にんじん	30 g	いちょう切りにする
・ だいこん	50 g	いちょう切りにする
・ 油揚げ	20 g	短冊切りにする
・ しめじ	30 g	小房に分ける
・ 酒	大さじ1/2	
・ しょうゆ	大さじ1/2	
・ 塩	小さじ1/2	
・ みりん	小さじ2/3	
・ ねぎ	20 g	斜め小口切りにする
・ こまつな	30 g	



【作り方】

- ① けずり節でだしをとる。
- ② じゃがいもは蒸してつぶし、片栗粉を入れてよく練って、食べやすい大きさにいもだんごを作る。
- ③ ①にだいこん・にんじん・しめじ・油揚げ・いもだんごを煮て調味する。
- ④ 最後にねぎ・こまつなを加えて味を調える。

いもだんごはお家で簡単に作れるので、お子様と一緒に作るのも楽しいですよ。いもだんごのもちもちとした食感が人気の汁物です。

