

ひつつみ



◎ひつつみ

材料（4人分）

小麦粉 400～500g
塩 大さじ2分の1
水 250c

干し椎茸 2～3枚
人参 中1本
ごぼう 中1本
ねぎ 2本

A

煮干し 30g
出汁昆布 1本
かつお節 少々

B

醤油
酒
みりん

作り方

1. 小麦粉に塩を加え、水を入れて耳たぶ程度にこねる。袋に入れ足で踏んで、3時間ほど置く
2. 人参、ごぼう、ねぎは斜め切り、もどした椎茸は薄切り、ごぼうは水にさらす。
3. 鍋に水とAを入れ、出汁を取り、だし汁に2を入れ煮て、Bを入れて味を整える。
4. 1の生地を薄くのばして、ちぎりながら3に入れて煮る。最後にねぎを入れて、火を止める。