

親子クッキング

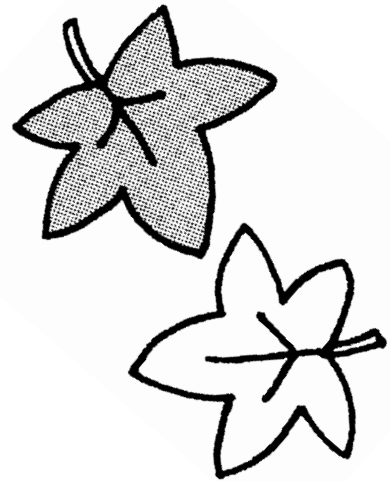
ひつまみ

材料：（2人分）

小麦粉（薄力粉）100g 塩1g 水50cc

にんじん ごぼう はくさい こんにゃく 長ねぎ 鶏ひき肉

だしパック しょう油 みりん



作り方：塩を水に溶かし、小麦粉に加える。耳たぶくらいの硬さに練る。

野菜を適当な大きさに切る。こんにゃくを一口大にちぎる。

だしをとった鍋で野菜を煮込む。しょうゆ、みりんで味付けをする。

生地を適当な大きさに分け、棒状に伸ばす。包丁で一口大に切り分ける。

ボウルに水を張り、生地を水にくぐらせながら、薄くのばす。

鍋にのばした生地を入れ、煮込む。

野菜はお好みで好きなものを入れてください。

味付けも特に決まりはないようで、しょうゆ味、みそ味など様々あるようです。

生地は1時間以上寝かせたほうがこしがでて、つるつるの食感になります。

正しくは生地を手でのばし、ちぎりとりますが、今回は包丁で切り分ける作業を加えたかったため、この作り方にしました。

お手伝いポイントは生地を
まぜまぜこねこね
初めての包丁デビューなので
指を切らないように気をつけましょう

