



ごう お嫁さん団子汁

ちょっと一言！

・田布施町では昔から、産後に「団子汁」を食べるとお乳が良く出ると言われており、めでたい日に食べるふるさとの味です。

- ①もち米粉を耳たぶの固さになるまでこね、人数分に分けて丸め、たっぷりのお湯でゆで、水にさらしておく。
- ②干しいたけは水戻ししておく。
- ③豚肉、ごぼう、にんじん、大根、玉ねぎ、しいたけは食べやすい大きさに切る。
- ④豚肉を油でいため、ごぼう、にんじん、大根、玉ねぎ、しいたけの順に加え、照りが出るまでいためる。
- ⑤だし汁を加え、具が煮えたら団子を入れる。
- ⑥味噌を溶き入れて器に入れ、小口切りにした青ねぎをちらして完成。

(4人分)

材料名	分量
もち米粉	100g
豚肉	60g
玉ねぎ	40g
にんじん	50g
ごぼう	40g
大根	40g
青ねぎ	少々
干しいたけ	少々
だし汁	600ml
味噌	70g
油	適量

レシピを作った団体・人

田布施町生改連