

# ひつつみ汁



## ●材料 (4人分)

小麦粉	100g	長ねぎ	1/2本 (約50g)	
塩	少々 (0.5g)	だし汁	4カップ (800ml)	
水	60ml	A	しょうゆ 大さじ3	
にんじん	中1/2本 (約50g)			酒 大さじ2
ごぼう	中1/3本 (約50g)			塩 ひとつまみ (2g)
しめじ	40g			
鶏もも肉	80g			

## ●作り方

- 1 小麦粉に水を少しずつ加えてこね、耳たぶくらいのやわらかさにしたら、ラップや濡れ布巾をかけて生地を寝かせる (1時間程度)。
- 2 にんじんはいちょう切り、ごぼうはさがぎにして水にさらし、しめじは小房に分け、鶏もも肉は一口大、長ねぎは斜め切りにする。
- 3 だし汁を鍋に入れ、にんじん、ごぼう、しめじ、鶏もも肉を煮て、大体火が通ったら1の生地を薄くのばし、ちぎりながら入れる。ひつつみに透明感が出てきたら、Aの調味料で味を調える。
- 4 斜めに切ったねぎを加え、ひと煮立ちしたら出来上がり。

## ワンポイント



しょうゆの代わりにみそで味付けをしてもおいしく仕上がります。鶏肉をフライパンで乾煎りして臭みをとったり、ひつつみを茹でる際には、別鍋で茹でるひと手間を加えることで、汁の透明感が増えて、うまみがより引き出されます。