



## 大根すいとん鍋 材料 (4人分)

- ・大根:2/3個
- ・小麦粉:1.5カップ
- ・木綿豆腐:1丁
- ・なめこ:1パック
- ・だし汁:6カップ
- ・みりん:大さじ3
- ・酒:大さじ2
- ・薄口しょうゆ:80cc
- ・塩:適量

今月のレシピ(12月30更新)

## 大根すいとん鍋

いつでも、鍋。J(ソニー・マガジズ)72、73P

40代以上にはちょっと懐かしい、若い世代には新しい、そんなすいとんをフューチャーしたなごみ系。  
ポイントはすいとんに大根おろしをたっぷり入れること。  
こうすると小麦粉だけで作る普通のすいとんより軽い食べ心地

## 大根すいとん鍋

1. 大根は皮をむいてすりおろす。
2. ボウルに小麦粉と塩少々を入れ、1.の大根おろし1.5カップ分を水気を絞らないで加え、よく混ぜ合わせる。これがすいとんのタネ。



小麦粉と塩をボウルに入れ、大根おろしを水気を絞らないまま加える



ヘラなどでよく混ぜ合わせる。少しゆるいと思うくらいのかたさでOK

3. 豆腐は8等分に切り、なめこはざっと洗う。
4. 鍋にだし汁、みりん、酒、薄口しょうゆをいれて火にかけ、煮立ったらなめこを入れる。



煮汁が煮立ったらなめこを加える。  
ほかのきのこでもいい

5. 4.にすいとんのタネをお玉などでひと口大にすくって落とし入れ、浮き上がってきたら豆腐を加えてさらに煮、塩で味を調べ、仕上げに1.の大根おろしの残りを加える。



すいとんのタネを落とし入れて煮る。  
浮き上がったら火が通った証拠