

## 豆腐だんごのすまし汁



## 材料（6人分）

## &lt;豆腐だんご&gt;

aとりひき肉.....160g

a豆腐.....80g

aえのき.....40g

aかたくりこ.....大さじ1

aおろししょうが.....小さじ1/2

a青のり.....小さじ1

a塩.....小さじ1/2

(いなりずしで残った野菜のみじん切り.....適量)

## &lt;すまし汁&gt;

だし汁.....4カップ

しょうゆ.....小さじ1

塩.....約小さじ1(味をみてかげんする)

## 作り方

## &lt;豆腐だんご&gt;

1. えのきは石づきを取りのぞく。  
かざり用を少しとっておき、根元は細かくきざみ、豆腐だんごにまぜる。
2. aの材料を練りまぜ、12等分して丸める。  
(手にサラダ油を少しつけると丸めやすい)
3. なべにだし汁を温め、  
・ かざり用のえのきを入れる。  
弱火でコンロタイマーを10分にセットしてにる。
4. しょうゆと塩で味をととのえ、おわんにもりつける。

## 【ワンポイント】

豆腐はもめん、きぬごしどちらでもよいです。  
かたくり粉でまとまるようにかげんします。  
えのきのほか、ねぎ、れんこんなど他の野菜でもおいしく作れます。