

料理名：こしね汁

【写真】



【材料（４人分）】

・板こんにゃく	1/3枚（80g）
・しいたけ	2～3個（42g）
・ねぎ	1/3個（52g）
・豆腐	1/4丁（78g）
・油揚げ	1枚（26g）
・さといも	2～3個（100g）
★しょうゆ	小さじ2
★白しょうゆ	大さじ1
★本みりん	小さじ1
・削り節（だし用）	10g
・水	620ml

【作り方】

- ① しいたけはうす切り、ねぎは小口切り、さといもは1.5cmの角切りに切る。さといもは塩でもんでぬめりをとる。
- ② 豆腐はさいの目切り、こんにゃくは色紙切り、油揚げは細切りにする。こんにゃくと油揚げは下ゆでをするか、熱湯をかけておく。
- ③ 削り節でだしをとる。
- ④ だし汁の中にじゃがいも、しいたけ、こんにゃくを加えて煮立たせ、火が通ってきたら油揚げ、豆腐を加える。
- ⑤ 豆腐が浮いてきたら★の調味料で味を調える。
- ⑥ ねぎを散らして仕上げる。

【ポイント】

- こしね汁は、群馬県の郷土料理です。群馬県富岡市の特産品である「こんにゃく」「しいたけ」「ねぎ」が入っており、「こんにゃく」「しいたけ」「ねぎ」の頭文字を取ってこしね汁と名付けられました。

