

「そばすいとん」

そばの産地でもある益子町のそば粉を使用した、そば粉の風味を感じる、そばすいとん

[材料]

ごぼう
人参
大根
さといも
こんにゃく
そば粉
しょうゆ
かつお節
昆布
みりん
酒
水

[調理法]

1. 野菜を適当な大きさに切り、油でいためる。だし汁を入れて煮て、しょうゆ・みりん・酒で味をつける。
2. そば粉を水で練って、平らな団子に作ります。茹でておきます。
3. そばだんごを井ぶりに入れ、熱い汁をかける。

[紹介]

手毬

栃木県真岡市で雅趣空間‘手鞠’という古布(こふ)のリメイクサロンを開きながら、週に一度は益子町のコミュニティカフェヒジノワで季節野菜を使った家庭料理を提供しております。食材は無添加・無農薬にこだわった新鮮な旬野菜を使っており、料理は和食を中心とした懐かしい家庭の味をみなさんにお届けしております。