

# グラだんご

(考案者) 白井 麻鈴

(レシピ誕生のきっかけ)

だんご汁が好きで、アレンジレシピを考えていたところ、味噌とホワイトソースが合いそうだなと思い作ってみたら結構美味しかった。普通のだんご汁を作るとき、団子を入れる前に取り分けておき、次の日に楽しむこともできます。また、だんご汁の残りをそのまま使うときは(500gより)多めに注ぎ分けることが必要です。



## 材料(6)人分

(味噌汁)	(団子)	(グラタン)
だし汁: 500g 味噌: 55g	薄力粉: 約100g	玉ねぎ: 1/2個
玉ねぎ: 1/4個 人参: 30g	片栗粉: 20g	しめじ: 約60g(2/3袋)
大根: 50g ごぼう: 10g	塩: 少々 水: 60g	鶏もも肉: 200g
白菜: 60g	水: 75g	牛乳: 350cc バター: 30g
ジャガイモ: 1個	(その他)	薄力粉: 大さじ2~3
豚肉: 55g	器に塗るバター: 約20g	マギーブイヨン: 2個
干し椎茸: 1枚	ピザ用チーズ: 120g 粉チーズ: 少々	塩コショウ・ハーブソルト: 少々

## 作り方

(味噌汁)

①玉ねぎはくし切り、ニンジン・大根はいちょう切り、白菜はざく切り、じゃがいもは半月切り(厚め)、しいたけは5mm幅ぐらい、豚肉は一口サイズに切る。ごぼうは笹がきし、水にさらす。干しいたけはだし汁を作るときに戻して5mm幅ぐらいに切っておく。

②鍋に少量の油を引き、豚肉、ニンジン、大根、玉ねぎ、じゃがいもを炒める。

③②に出し汁を入れて煮込み、ある程度火が通ったらしいたけ、白菜の順で入れ、味噌をとく。この後にも、2回火を入れるため、多少野菜に芯が残っているくらいで大丈夫。

(団子)

①薄力粉、片栗粉、塩、水の順に入れ、耳たぶの硬さにこねる。

②小指の第一関節ぐらいの大きさに分けてバットに並べ、水で絞ったキッチンペーパー又はフキンをかけ、20~30分ねかせる。だんご汁を作るときよりも小さめ(半分ぐらいのサイズ)に分けておくと美味しい。

(グラタン完成まで)

①具を切る。玉ねぎはくし切り、しめじは大きい場合は1/2ぐらいにさく、鶏もも一口サイズに切る。

②フライパンにバターをしき、①と塩コショウを入れ、炒める。

③火が通ったら、一旦火を止め薄力粉を入れよく混ぜる。

④ちゃんと混ぜたら火を入れ、牛乳を入れ混ぜた後、なじんだら味噌汁を500g分入れ、マギーブイヨン・塩コショウを加えて味を整える。

⑤(団子)を平たく伸ばし、沸騰したお湯が入った鍋に入れて茹でる。浮かんできたらざるに取り上げる。  
※グラタンにあわせるため、団子は薄く短めに伸ばすのが望ましい。

⑥④でできたホワイトソースに⑤の団子を入れ軽く炒める。

⑦バターを塗った器に⑥を取り分ける。

⑧チーズと粉チーズをかけ、170度に余熱したオーブンで13~15分焼いたら出来上がり。