

パセリ団子汁

材料（4人分）



◆小麦粉	200g
◆塩	2つまみ
◆パセリ	20g
◆水	120cc
◆だし	2ℓ
◆みそ	大さじ4~5 (好みの量)
好みの野菜	
◆大根	1/6本
◆里芋	2個
◆人参	1/4本
◆しいたけ	2~3枚
◆白菜	2枚
◆長ネギ	1本

- ①パセリは軸を取り除き、みじん切りにしておく。その他の野菜は適当な大きさに切っておく。
- ②ボウルに小麦粉・塩・パセリを入れよく混ぜる。水を入れ、10分程よく捏ねる。
- ③②の生地を8等分にし、棒状に伸ばして濡れ布巾をかけて20分休ませる。
- ④鍋にだしを入れ、野菜を入れて煮る。
- ⑤野菜が柔らかくなったら火を止め、みそを溶いて味を整えておく。
- ⑥別の鍋に湯を沸かし、③の生地を平たく伸ばしながら茹でる。
- ⑦生地がなべ底から浮いてきて、2分程たったら、湯からあげておく。
- ⑧⑦を⑤に入れ、温めて器に盛ったら出来上がり。