

## かながしらのすり身団子すまし汁

### ●材料（2人分）

- ◆ ごぼう 1 / 2本
- ◆ にんじん 1 / 4本
- ◆ 長ねぎ 1 / 4本
- ◆ かながしらすり身 100g
- ◆ かつおだし 400ml
- ◆ 【A】 卵 10g
- ◆ 【A】 みそ 3g
- ◆ 【A】 しょうが汁 小さじ1
- ◆ 【A】 片栗粉 大さじ1
- ◆ 【B】 しょうゆ 小さじ1
- ◆ 【B】 酒 大さじ1
- ◆ 【B】 塩 少々

### ●つくり方

1. ごぼうは縦半分にして斜め薄切りし、水にさらし、水気をきる。  
にんじんは短冊に切る。
2. かながしらすり身に【A】の材料を入れ、よく混ぜる。
3. 鍋にかつおだしと＜1＞を入れて火にかけ、煮立ったら＜2＞をスプーンで落とし入れ、沸騰したらアクを取る。
4. 【B】で調味し、団子に火が通ったらお椀によそい、長ねぎの斜め切りをのせる。