



山梨では「かいらぼうとう」、九州では「だんごじる」と呼ばれるものです。

# すいとん

スプーンですくって入れる  
すいとんの作り方

## 材 料(6人前)

うどん粉(中力粉) 600g

水 400gくらい

具はなんでも。

にんじん、たまねぎ、長ねぎ、じゃがいもなど。

みそ 大さじ3

しょうゆ 大さじ1

## 作り方

- 1 うどん粉に、はしでこねながら少しずつ水を加え(写真1)、やわらかめにこねる(写真2)。
- 2 食べやすい大きさに切った野菜をだしで煮る(写真3)。火が通ったらその中に1の生地をスプーンですくっておとしていく(写真4)。
- 3 つゆのなかですいとんが浮いてきたら(写真5)、みそとしょうゆで味をととのえる。

