



【群雲汁(むらくもじる)】

【材料(4人分)】

卵…2個
干し椎茸…3g
玉ねぎ…100g
白菜…80g
にんじん…20g
淡口しょうゆ…大さじ1
塩…少々
片栗粉…4g
うるめ
だし昆布
水…800g

【作り方】

- ①鍋に水とだし昆布を入れておく。
- ②干し椎茸は戻してスライスする。
- ③玉ねぎは薄切り、白菜は短冊切り、にんじんは千切りにする。
- ④①の鍋を火にかけ、ふつふつと沸いてきたら昆布を出し、うるめを加え、15分程煮だしてだしをとる。
- ⑤煮えにくい野菜から加え、煮えたら調味料を加える。
- ⑥火を弱め、片栗粉を水でといて加える。
- ⑦火力を戻し、溶いた卵を加えて出来上がり。



だしはご家庭のもので構いませんが、しっかりとだしをとることで、よりおいしくなります。
でんぷんでとろみをつけた後、卵を加えると空にたなびく「むらくも」のように美しく仕上がります。