

おくずかけ

我が家に伝わる お盆・お彼岸・仏事に作る汁物

材料（4人分）

干しいたけ	4枚
油揚げ	1枚
こんにゃく	1/4枚
豆腐	1/4丁
人参	1/2本
たけのこ	1/4本
ごぼう	10cm
インゲン	2本
サツマイモ	1/6本
みょうが	2個
豆麩	少し(水に浸しておく)
しょうゆ	大さじ4
みりん	大さじ2
塩	小さじ1/2
片栗粉	大さじ1

- ① 干しいたけは水にいれてもどす。もどし汁は捨て、ひたひたの水で20~30分ゆでる。ゆで汁はとっておく。ゆでたしいたけは7mm角に切る。
- ② 油揚げは7mm角に切り熱湯をかけてざるにあげる。こんにゃくとたけのこも7mm角に切りさっとゆでこぼす。人参・ごぼうは薄いいちょう切りに。
- ③ インゲンはななめ切り、サツマイモは皮つきのまま7mm角に切る。
- ④ 鍋にしいたけのゆで汁としいたけ・油揚げ・こんにゃく・たけのこ・人参・ごぼう・サツマイモを入れて水をひたひたまで加え中火にかける。
- ⑤ 野菜がやわらかくなったらしょうゆ・みりん・塩を加え味をみる。
- ⑥ 1cm角に切った豆腐・インゲン・豆麩を加え水とき片栗粉を回し入れてとろみを付け小口切りのみょうがをはなして出来上がり。

