

	<p>材料は4人前の分量です。</p> <p>【1. 団子作り】 市販の「すいとんの粉」200グラムに塩2グラム（小サジ1/2）、砂糖2グラム（小サジ1/2）を入れ、熱湯150ccを入れて、ヘラやシャモジで混ぜる。冷めてきたら手でこね、30分寝かす。</p>
---	--

<p>【2. 野菜をカットし800ccのだし汁で煮る】 ゴボウ30グラムは笹がきに切る。 シメジ50グラムは石突きを切り、手でほぐす。 ジャガイモ170グラムは3センチの角切り。 玉ネギ70グラムは繊維に沿って2センチに切る。 大根100グラムは厚さ5ミリのイチョウ切り。 人参70グラムは厚さ5ミリのイチョウ切り。 ネギの白い部分はスライスして薬味にする。 ネギの青い部分は、4センチのぶつ切りにする。</p>	<p>【4. 肉を入れて、団子を入れる】 野菜が煮えたら豚バラ肉50グラムを入れてアクをすくい、団子を入れる。</p> <p>【5. 味付けをする】</p> <table border="0"> <tr><td>本つゆ</td><td>25cc</td></tr> <tr><td>醤油</td><td>25cc</td></tr> <tr><td>みりん</td><td>2cc (小サジ1/2)</td></tr> <tr><td>味噌</td><td>5グラム (小サジ1)</td></tr> <tr><td>ゴマ油</td><td>5cc (小サジ1)</td></tr> <tr><td>本だし</td><td>5グラム (小サジ1)</td></tr> </table>	本つゆ	25cc	醤油	25cc	みりん	2cc (小サジ1/2)	味噌	5グラム (小サジ1)	ゴマ油	5cc (小サジ1)	本だし	5グラム (小サジ1)
本つゆ	25cc												
醤油	25cc												
みりん	2cc (小サジ1/2)												
味噌	5グラム (小サジ1)												
ゴマ油	5cc (小サジ1)												
本だし	5グラム (小サジ1)												
	<p>【6. 青ネギを入れる】 最後にブツ切りにした青ネギを入れて、火を止めて10～15分蒸らす</p> <p>【7. 食べる】 薬味のネギや唐辛子をかけて食べる。</p>												

	 <p>つみっこの完成品</p>	 <p>変わりつみっこ</p>
---	---	--

この作り方の動画は、「武州本庄つみっこ研究会」のホームページから見られます。

<p>武州本庄つみっこ研究会 のホームページ</p>	<p>http://honjonet.net/tumikko/</p>	
--------------------------------	--	---