

## とりつくねで、年越しもちむぎ麺

もちむぎ麺と鶏肉の相性はバッチリ。細く長いもちむぎ麺で、ぜひ、年越しを！

### 《材料》 2人分

#### ◆ごぼう入りつくね

ごぼう	1/2本
鶏ひき肉	140g
ゆでもちむぎ精麦	60g
○ねぎ（みじん切り）	1/2本
○しょうゆ	小さじ1
○塩	少々
○酒	小さじ1
○片栗粉	大さじ1
麺つゆ(ストレート)	1/2カップ
水	2カップ
もちむぎ麺	2人前
ねぎ（輪切り）	1/2本



### 《作り方》

- ①ごぼうは皮をそいで細めのささがきにし、水にさらした後、水気を切る。
  - ②ボールに鶏ひき肉と○の材料を入れて粘りが出るまで混ぜ合わせて、ゆでたもちむぎ精麦とごぼうを加えて混ぜる。
  - ③鍋にお湯を沸かしもちむぎ麺をゆで、ゆであがったら流水で洗い水気を切る。
  - ④鍋につゆを入れて火にかけ、煮立ったら②を団子にして入れ、3～4分煮る。
  - ⑤器にもちむぎ麺と団子入りのつゆを入れ、ねぎを添える。
- ◆お好みでおろししょうが、すりごまを入れてもOK！