

おっきりこみ

由来 底冷えのする冬の到来とともにからっ風が身にしみ始める頃、きのこや野菜をたくさん入れたおっきりこみは、どこの家でも囲炉裏を囲みながら食べました。

材料（4人分）

うどん	{	小麦粉	400 g	汁	{	きのこ	100 g
		塩	15 g			大根	300 g
		水	適宜			にんじん	100 g
						ごま油	大さじ4杯
						だし汁	2L
						しょうゆ	140mL
						青菜	少々

作り方

- ① うどんは手打ちうどんの要領でこねて、ねかせておきます。これで8mmくらいの幅広麺を作ります。
- ② にんじんはさがきにきのこは食べやすい大きさに切っておきます。大根は拍子切りにします。
- ③ 鍋に油を熱し、きのこ、大根、にんじんを入れて炒め、だし汁を加えて煮立て、野菜がやわらかくなるまで煮ます。麺を入れ、沸騰したらしょうゆを入れ、弱火で5分間位煮て、最後に青菜をちらして出来上がりです。

