

耳うどん

材料

- ◆小麦粉
- ◆鶏肉
- ◆大根
- ◆にんじん
- ◆しいたけ
- ◆里芋
- ◆ネギ
- ◆かまぼこ
- ◆伊達巻



作り方.....◆制作者 アサヒクッキングスクール 吉野ひろみ院長



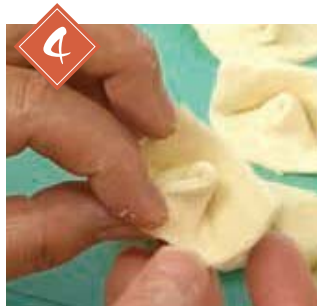
1 小麦粉をボウルに入れ、塩水を少しずつ加えながらかき混ぜ、練っていく。



2 全体がまとまってきたら、ビニール袋に入れ、足でよく踏んでから寝かせる。



3 生地を薄く伸ばして、マッチ箱位の大きさに切る。



4 を二つ折りにし、両端を閉じる。



5 をたっぷりのお湯で茹で、水にさらしてざるにあげる。



6 汁は材料を小さめに切り、鍋に具材とだし汁、調味料を入れて柔らかくなるまで煮る。

◆謂れ・由来

耳の形に似ていることから名付けられた「耳うどん」。耳うどんといえば佐野市が有名だが、宇都宮市の古賀志町でも作られていた。

しっかりと乾燥させると保存食にもなる正月料理で、これを食べると1年中悪いことが聞こえないですむと言われている。

詳しくは
こちらの動画を
ご覧ください

