

生芋こんにゃく

材 料

生こんにゃく芋	500g
水	2ℓ
ぬるま湯	300cc
精製ソーダー	30g
青のり	適当

作 り 方

- ① こんにゃく芋を芽や根を取り除き、たわしで良く洗います。
- ② こんにゃく芋を、2リットルの水にすりおろし、良くかき混ぜておく。
- ③ 30gの精製ソーダーを300ccのぬるま湯でよく溶いておく。
- ④ ②を火にかけ、焦げ付かないように、絶えずかき混ぜのりが糸を引くようになったら火を止める。
- ⑤ 溶いた精製ソーダーを加え手早くかき混ぜる。(この時に青のりを入れる。) 最初はかき混ぜにくいがよくかき混ぜて透明感が出るまで混ぜる。
- ⑥ 良くかき混ぜたら平らにならし、20分～30分位おく。
- ⑦ 形を決めて包丁で切り、熱湯で20分位湯がく。

※ ゆずの皮等を入れても良い。