

# 生芋こんにゃく

## 1 材料

生こんにゃく芋	500g
水	2 <sup>1</sup> / <sub>2</sub> ℓ
ぬるま湯	100cc
精製ソーダー	30g
青のり	適当

## 2 用具

鍋      ミキサー      木杓子      トレー

## 3 作り方

- ① 生こんにゃく玉を芽や根を完全にに取り除き、たわしで良く洗います。  
芽の部分を取り除かないとエゴくなる。
- ② 生こんにゃく芋を乱切りにし、2リットルの水を使いミキサーに約3分かける。
- ③ 30gの精製ソーダーを100ccのぬるま湯でよく溶いておく。
- ④ ②を鍋に移し、焦げ付かないように、絶えずかき混ぜながら約10分間煮る。
- ⑤ 煮えたこんにゃくを木杓子で落ちない程度の固さになったら火を止める。
- ⑥ 溶いた精製ソーダーを手早くかき混ぜる。(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て来たら型に入れよくなり完全冷ます。
- ⑦ 15分間湯がく。
- ⑧ 別の器に水を用意し、湯がいたこんにゃくを浸けておく。

※ ゆずの皮等を入れても良い。