



材料 (5食程度)

※そば粉 360g

※山いも 50g

※取り粉 20g

※水 180cc

1. 混ぜる



こねばちの中にそば粉とすりおろした山芋を入れ、混ぜ合わせます。

2. こねる



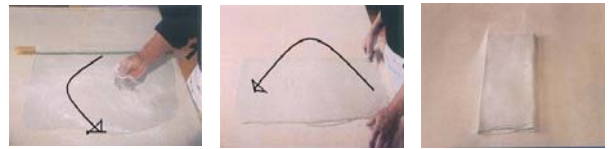
水を少しづつ入れ、1. と混ぜ合わせます。次にこねながら 丸い玉のようにします。

3. 伸ばす



伸ばし板に取り粉を引いて、丸い玉を伸ばし棒で徐々に薄くのばし円形にします。(2mm位)

4. 折りたたむ



伸ばしたものを 折りたたみます。(幅 10cm ~ 15cm 位)

5. 切る



幅 2mm 位

6. 並べる



7. ゆでる



パラパラに
ほくしながら
お鍋に入れる

8. 洗う

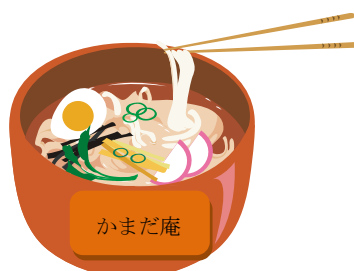


ゆめりをとる

9. 水切り



10. できあがり〜🍜



カマダの家

