



クワさんの畑でとれた
じゃがいもで作りました

じゃがいも団子



じゃがいもを洗って、皮のままゆでます
皮のままゆでるから栄養が逃げなくて味もいいんです



くしが刺さるくらいになったらゆであがりです
ざるにあげます



流水でくたくようにして下の容器に落としていきます
皮と煮えない部分が残ります



容器に落ちたうわずみを捨ててから、じゃがいもと水を手ぬぐいでこします
さらしよりも日本手ぬぐいの方が目が細かくて適しています



手ぬぐいに入れたら、こぼれないように絞ります、この手ぬぐいは二つに折って縫い合わせたものです



ぎゅぎゅって力をかけて水分を出していきます



手ぬぐいから中身のじゃがいもをボールにあげます
じゃがいもの 9 割くらいが、ちゃんと残っています



片栗粉をまぜます
しっとりとした肌ざわりがたまりません
耳たぶくらいの硬さになるまで調整します



団子を作ります
真ん中にくぼみをつけて火が均一にとるようにします



沸騰したお湯に入れてゆでます
浮いてきて少したったらすくいあげます



取り出したら冷水にさらしてちょっとおき、キュッとしめます



完成です
つるつる
もちもち
なんとも言えないこの食感