

ねじ

由来 ねじのルーツは小鹿野町両神薄西平にあり、らせん状にねじった短いうどんを小豆あんであえたものが、今でも8月16日の送り盆に食べられています。

材料 (5人分)

うどん	{	小麦粉	300 g
		塩	5 g
		水	150mL
あんこ	{	小豆	250 g
		砂糖	150 g
		塩	5 g

作り方

- ① 小豆を洗い鍋に入れて火にかけ、沸騰したらお湯を捨て、水を加えてやわらかくなるまで煮ます。
- ② 砂糖150g、塩5gを加えてあんを作ります。
- ③ 小麦粉300gに塩5gを入れて混ぜ合わせ水を加えながら、うどんを作るようにこねます。
- ④ こねたものをのし板の上にとり、3mm位の厚さになるまでめん棒で延ばし長さ8cm、幅1cm位に切り、ねじっておきます。
- ⑤ 鍋に熱湯を用意しておき茹でます。水にさらさないでざるにあげ、湯を切ってあんをまぶして出来上がりです。

