

# 大根もち

味も食感も予想外！大根が美味しい冬にぴったりのおやつです。  
あっあつを召し上がれ♪



## 《 材 料 》

大根・・・25g  
薄力粉・・・6g  
片栗粉・・・6g  
桜えび・・・0.6g  
長ネギ・・・4g  
塩・・・0.2g  
ごま油・・・1.5g

①  
三温糖・・・1.6g  
醤油・・・2g  
みりん・・・0.5g  
水・・・1.6g  
片栗粉・・・0.5g  
水・・・1g

## 《 作り方 》

- ①大根は皮をむく。フードプロセッサー（細千切り刃）で細千切りにする。
- ②長ネギはみじん切りにする。桜えびは大きい場合は小さく切る。
- ③①に薄力粉、片栗粉、塩を加えてよく混ぜ、②を入れて混ぜ合わせる。
- ④パットに流して蒸す。蒸しあがったら1人分ずつ切り分ける。
- ⑤フライパンにごま油を熱し、④を焼き目がつくまで焼く。
- ⑥タレを作る。①の調味料を鍋に入れて混ぜ火にかける。煮立ったら水溶き片栗粉を加えてとろみをつける。

※フードプロセッサー（細切り刃）がなければ、人差しりり用の粗いおろし金でもOKです。