

大根もち



材料(3人分)

| | |
|------|------------|
| ダイコン | … 600g |
| 片栗粉 | … 大さじ3 |
| 薄力粉 | … 大さじ2 |
| 干しエビ | … 5g |
| 青ネギ | … 1~2本 |
| ごま油 | … 適量 |
| しょう油 | … 大さじ2と1/2 |
| 砂糖 | … 大さじ2 |

作り方

- 1)皮を剥いたダイコンをフードプロセッサーなどを使って粗めにすりおろす。ザルに上げて水気を切っておく。
- 2)①に片栗粉と薄力粉、干しエビを加えてよく混ぜる。
- 3)青ネギを小口切りにし、②に加えてさらに混ぜる。
- 4)フライパンにごま油を熱し、③の生地をスプーンで一口大の大きさにすくい入れて丸く広げる。両面にこんがり焼き色がつくまで焼く。
- 5)しょう油と砂糖を混ぜ合わせる。④に加えて煮絡めたらできあがり。



ふんわり食感でダイコンがたっぷり食べられるよ♪



JAこうか
旬のレシピ集

<http://ja-kouka.shinobi.or.jp/food/recipe/>

他のレシピはこちら!!

