



冬のレシピ

簡単もう1品！

大根もち



材 料

大根	・ ・ ・ 350 g	
	(20 cm 程)	
長ネギ	・ ・ ・ 15 cm	
桜えび	・ ・ ・ 大さじ2	
a {	小麦粉	・ ・ ・ 40 g
	片栗粉	・ ・ ・ 60 g
	塩	・ ・ ・ 小さじ1/2
サラダ油	・ ・ ・ 少々	
ポン酢	・ ・ ・ 大さじ2	

- 1 大根の皮をむいてすりおろし、ザルで水気を切る。(汁は取っておく)
- 2 ネギは小口切りにする。
- 3 aをボウルで混ぜ①とネギを入れて粉っぽさがなくなるまでゴムベラ等で混ぜ合わせて桜えびをやさしく混ぜる。
注) この時水分が足りないようなら大根の汁を入れる。
- 4 フライパンに油をひき中火で温め③を6分割して丸く平たくして焼いて焼き色がついたら返して両面焼く。
注) 火が通ったら透き通った感じになる。
- 5 フライパンの火を止めてポン酢を回し入れ予熱でからめる。

★味付けは、お好みでソース・ケチャップなどでもおいしいです♪