

★大根もち

【材料】(小サイズ 10枚分程度)

A	大根	400g (1/3本)
	片栗粉	大さじ 3
	小麦粉	大さじ 3
	桜エビ	10g
	※エビアレルギーの場合、しらす(10g)	
	青のり	ひとつまみ
	鶏ガラスープの素	小さじ 1
	ごま油	大さじ 1



大根の葉も加えると
さらに栄養豊富です!

【作り方】

- ⑤大根はすりおろし、水気を切る。(大根の葉がある場合はみじん切りにする)
- ⑥大根に A を加え、まとめる。
- ⑦小判型に形を整え、ごま油を引いて熱したフライパンで蓋をして蒸し焼きにする。(小 10 枚分)
- ⑧焼き色が付いたら、ひっくり返し、再び焼き色が付くまで焼く。