

レシピ紹介 * 大根餅



大根は葉のついた上部が甘く、下にいくにつれて辛くなります。加熱することで大根や葱の辛味がなく、もちもち食感で、おやつにもおかずにもなる一品です。

【材料：10個分】

- ・大根・・・中1/5本(すりおろす)
- ・青ねぎ・・・3～4本(小口切り)
- ・小麦粉・片栗粉・・・各大さじ3
(調味料)
- ・砂糖・醤油・・・各小さじ2
- ・青のり・・・お好みで

【作り方】

- 1.すりおろした大根は水分を絞ります。
青ねぎを加えて混ぜたら、小麦粉と片栗粉を加えます。(ぼってりとした生地です。
水分が足りない場合、大根の絞り汁を加えます)
- 2.ホットプレートを160～180℃に温め油をしきます。
(クッキングシートの上で焼くと片付けが簡単)
スプーンか小さいお玉で10等分に分けて注ぎ、
両面きつね色になるまで焼きます。
たれをかけお好みで青のりをまぶしていただきます。