

栄養満点！もちもち♪ だいこん餅

切り干し大根に片栗粉と薄力粉を合わせて、もちもちのお餅に！青のりが磯辺焼きのような風味になります。ちょっと渋めのメニューですが、以外にも子どもたちに人気のメニューでした。



【10個分】

※作りやすい分量です

- ・切り干し大根（乾燥）…45g
- ・しらす干し…45g

①

- ・青のり…1.5g
- ・片栗粉…55g
- ・薄力粉…55g
- ・鶏ガラスープの素…2g
- ・ごま油…大さじ1
(12g)

- ・しょうゆ…適量

【下準備】

- ・切り干し大根は水で戻し、細かめのざく切りにする。
- ・オーブンを180℃に予熱する。

【作り方】

- ①切り干し大根をフライパンで茹でる。
柔らかくなったらしらす干しを加え、さっと茹でたらざるにあげ、水気をよく切ってフライパンに戻す。
- ②①に①を図りながら加えていく。よく混ぜたら10等分して平らな円型に成形し、クッキングシートを敷いた天板に並べる。
- ③180℃のオーブンで20分焼き、中まで火が通ったら完成！
食べやすい大きさに切り、しょうゆを表面に少し垂らして召し上がれ♪