

大根餅

材料表（4人前）

・大根	300g
・干し椎茸	3枚
・干しエビ	大さじ1
・長ネギ	1/3 本
・ベーコン	4枚
・上新粉	250g
・湯	2カップ
・合わせ調味料	
塩	小さじ1/2
砂糖	小さじ1
ごま油	大さじ1
・サラダオイル	大さじ3+1

作り方

- ①「干し椎茸」、「干しエビ」は、水かぬるま湯で戻しておく。
- ②「大根」は千切りにする。戻した「干し椎茸」と「干しエビ」、「長ネギ」「ベーコン」は、それぞれ荒いみじん切りにする。
- ③鍋で「サラダオイル」大さじ3を熱して「長ネギ」を炒め、香りがたってきたら「大根」を加えて強火で炒め、「大根」に火が通ったら残りの材料を加えて炒める。
- ④ボールに「上新粉」を入れ、湯1カップを注いで混ぜる。ここへ③の炒めた材料を加えて混ぜ、さらに湯1カップを加え、温かいうちに「合わせ調味料」を加えてよく混ぜる。もちっとするまでよくこねる。
- ⑤容器にクッキングシートを敷き、④を入れて厚さ1cmくらいにならし、蒸し器を使い強火で30分位蒸す。
ポイント！ ラップをして500Wのレンジで約10分位かけてもよい。
- ⑥粗熱をとり、冷蔵庫に30分位入れて冷ましてから、5×6cm位に切り分ける。
- ⑦鍋で「サラダオイル」大さじ1を熱し、⑥を焼き目がつくまで焼く。
完成！ 好みで辛子しょうゆ、ラー油、ポン酢などで。