

材料（4人分）

大根	300g(1/3~1/2本)
干し椎茸	3枚
干しえび	大さじ1
長ねぎ	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
砂糖	小さじ1
ごま油	大さじ1
サラダ油	大さじ3+1

作り方

- ① 干し椎茸、干しえびは、水かぬるま湯でもどしておく。
- ② 大根は千切り、もどした干し椎茸と干しえび、長ねぎ、ベーコンはそれぞれ荒いみじん切りにする。
- ③ 鍋にサラダ油大さじ3を熱して長ねぎを炒め、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。③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。
- 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分くらい蒸す。（※ラップをして500Wのレンジで約10分でもよい。）
- ⑥ 粗熱をとり、冷蔵庫に30分くらい入れて冷まし、5×6cm位に切り分ける。
- ⑦ 鍋にサラダ油大さじ1を熱し、⑥を焼き目がつくまで焼く。

もちもちおいしい！辛子醤油、ラー油、ポン酢などでどうぞ

大根餅



レシピ…江別友の会／江別市