

スイーツダイコンもち



<材料>

ダイコン	200g
白玉粉	200g
煮豆(黒豆)	40g
大豆の水煮	40g
黒蜜	大さじ3
塩	少々
油	少々
砂糖	大さじ1
きな粉	大さじ3

<作り方>

- 1 ダイコンは皮をむいてすりおろし、汁は分けておく。
- 2 ボウルにダイコンおろしと白玉粉と混ぜ合わせ、少しづつ汁を加えながら耳たぶくらいの固さにまとめる。黒豆と大豆、塩を加えて混ぜ16個に分け、丸めて平たく整える。
- 3 フライパンに油を熱し、弱火で両面を3分ずつ焼く。
- 4 黒蜜をつけて、砂糖を加えたきな粉をふり、皿に盛る。甘い豆を入れずに甘辛いタレだけで作ってもおいしい。



エビ入りダイコンもち



淡色野菜のダイコンやハクサイはビタミンCやミネラルが多く、特にダイコンの皮の下にはたっぷり含まれています。
葉には殺菌力があるので、捨てずにまるごと1本食べましょう。

<材料>

ダイコン	300g
白玉粉	200g
片栗粉	20g
桜エビ	10g
ダイコンの葉	50g
万能ねぎ	3本
塩	少々
ごま油	適量

★たれ

しょう油	大さじ1
酢	大さじ1

<作り方>

- 1 ダイコンは皮のままですりおろし、汁と分けておく。ボウルにダイコンおろしと白玉粉、片栗粉、桜エビ、万能ねぎ、ゆでたダイコンの葉、塩を加えて混ぜ、汁を少しづつ加えながら耳たぶくらいの固さにまとめる。
- 2 小さいフライパンにごま油をひいて1を平らな円形に広げる。ふたをして弱火で両面を4分ずつ蒸し焼きにする。
- 3 食べやすい大きさに切り、たれをつけて食べる。