



野木町地産地消メニュー



128 大根もち



調理時間 15分

もちもちで香ばしい大根餅です。おやつとしてもおすすめです♪

食材の旬
大根 秋～冬

【材料】

| | |
|---------|---------|
| 大根 | 100g |
| 片栗粉 | 大さじ1 |
| 油 | 小さじ1 |
| しょうゆ・お酢 | 各小さじ1/2 |

【作り方】

- ①大根は皮をむき、すりおろし軽く水気をきる。片栗粉を混ぜ、耳たぶ位のやわらかさにする。
- ② フライパンに油を入れ、①を丸く平たく伸ばし、中火でフタをして両面をじっくり焼く。しょうゆと酢を混ぜ合わせ、タレを作る。

～ひとくちメモ～ 片栗粉を米粉にすると食感は変わりますが、同量の米粉でもお作りいただけます。