

< 給食レシピカード >



主食 主菜
副菜 汁物
デザート

献立名: ^{だいこん}大根もち (^こ1個: 112kcal)



材料 (10個分)

大根	…700g
大根の葉	…60g
小麦粉	…大さじ4杯
かたくり粉	…大さじ4杯
揚げ油	…適宜
A	さとう …大さじ2杯
	しょうゆ …大さじ1杯半
	みりん …小さじ1杯
	水 …大さじ3杯
	かたくり粉 …小さじ1/2杯

作り方

- 1 ^{だいこん}大根は皮をむいてすり卸す。卸した時に出る ^{すいぶん}水分も捨てずに使う。
- 2 ^{だいこん}大根の葉は小さく切ってサッと塩ゆでにし、^{みず}水にさらした^{のち}後、しっかり^{みずけ}水気を絞る。
- 3 ^{すりおろしただいこん}すり卸した大根に、^{こむぎこ}小麦粉と^こかたくり粉を^あ合わせてふるったものを^ね練り込む。全体がなめらかになったら、^{だいこん}1の大根の葉を混ぜる。
- 4 ^{こぼんがた}小判型にまとめ、^ど170度の^{あぶら}油で、^{おもてうら}表と^{かえ}裏を返しながら^あ揚げる。
- 5 ^{なべ}鍋にAを^あ合わせて、^{よわび}とろみがつくまで弱火で^{かねつ}加熱し^{つく}タレを作る。^{この}好みで^いしょうがを入れる。

アツアツの大根もちにタレをかけてどうぞ！