

おいしいレシピ

メイン食材：ダイコン



©よい食プロジェクト



旬のダイコンでデザート 大根もち

◆材料（7個分）

- ・ダイコン…1/2本
- ・小麦粉……大さじ4
- ・片栗粉……大さじ4

[調味料]

- ・醤油……大さじ1
- ・みりん…大さじ1
- ・酒……大さじ1
- ・砂糖……大さじ1
- ・塩……少々
- ・ごま油…適量

} A



今月の料理人

なかしま ますよ
中島 眞寿代 さん
(曾於市大隅町 伊屋松)



作るたび、すぐなくなってしまうほど子どもたちに大人気です。ご飯のおかずはもちろん、デザートとして食べてもおいしいですよ。

◆作り方

- ①ダイコンをすりおろして軽く水気をきります。ボウルに、すりおろしたダイコン、小麦粉、片栗粉、塩を入れて混ぜます。
- ②フライパンにごま油を入れ、形を整えた①を入れて両面を焼きます。
- ③②にAを入れて煮からめると出来上がりです。