

# トーホクオリジナルレシピ

## 赤大根を使った 大根餅

<< 華やかな色の赤大根餅！ >>



### 材料 (6個分)

赤大根	550 g
酢	小さじ1
ゴマ油	大さじ2/3

A

<div style="font-size: 3em; line-height: 1;">{</div>	小エビ	大さじ2
	鶏ガラスープ	小さじ1
	しょうが汁	小さじ1
	片栗粉	1/2 カップ=60 g



### 作り方

- ① 赤大根は皮をむき、粗目にすりおろし、ザルに空ける。汁をしぼり250 gの大根おろしを作り、ボウルに入れる。
- ② 酢を混ぜ合わせて発色させ、Aを加え合わせる。6等分して丸め、平らに成形する。
- ③ フライパンにゴマ油を弱火で熱し、②を並べて蓋をする。生地の周囲4～5 mmの色が変わったら、裏返して焼く。

### ※POINT

酢を加えることであざやかに発色します。最初に8割通り火を通してから裏返すと、表面がきれいな色に焼けます。

### (付録) しぼり汁を使った赤大根スープ

- ① でできた赤大根のしぼり汁に鶏ガラスープを加えて煮立て、塩、胡椒で味を調える。大根葉の小口切りと煎りゴマを浮かべる。