

大根もちのあんかけ



< 材料 >

◎大根おろし…300g
片栗粉…大さじ2 強力粉…大さじ2
白だし…50ml 水溶き片栗粉…大さじ2

< 作り方 >

- 1.大根おろしは水を切り、片栗粉・強力粉を混ぜ、よくこねる。
- 2.形を整えてフライパンで焼き、水気がでなくなったら器に盛る。
- 3.水・白だしを鍋で沸かし、水溶き片栗粉を入れて、あんをつくる。
- 4.器に盛った大根もちにあんをかけて完成。



Eastern Foods

イースタンフーズ株式会社