



★温活レシピ★



大根もち



【材料／2人分】

大根おろし	100g
ベーコン	15g
桜えび	4g
薄力粉	25g
片栗粉	25g
長ねぎ	1/4本
塩	少々
ごま油	小さじ1
酢	小さじ1/2
	しょうゆ

【作り方】

1. 桜えびは乾煎りする。ベーコン、長ネギは粗みじんにする。白い部分は白髪ねぎにする。
2. ボウルに大根おろし、薄力粉、片栗粉を入れて混ぜ、ベーコン、桜えび、長ねぎ、塩を加え混ぜ合わせ、4等分にし、楕円形に整える。
3. フライパンにごま油を熱し、②を入れて両面焼く。
4. 器に盛り、白髪ねぎをのせ、酢醤油をつけて頂く。

根菜類、ねぎ等は温め食材、普段とは
違う一品にいかがですか？