



大根おやき

： 作り方 ：

[こども一人分]

• 粉末白玉粉	16g
• 上新粉	5g
• 大根	20g
• サラダ油	焼き用
A	
• 砂糖	4g
• 醤油	2g
• 水	2g

1. 大根2~3cmの干切りにして固めに茹で冷水をかけて冷ましておく
2. 白玉粉と上新粉を合わせた中に1の大根を入れてこね、小判型に丸める
※固さは水で調整する
3. 油をひいた朴プレート又はフライパンに2を並べて蒸し焼きにする
4. Aの材料を合わせて火にかけ、焦がさないように煮詰めてタレを作る
5. 焼けた3をお皿に盛り、4をかける

作りやすい分量に変更して下さいね！