



【千切り大根だんご】



原田 美千代 (はらだ みちよ) さん

材料 (10コ分)

千切り大根	10g	めんつゆ (2倍濃縮)	大さじ 2
だんごの粉	100g	水	適量
オリーブ油	大さじ 1		

手順

- (1) 千切り大根を洗い、15分ほど水につけて戻す。
- (2) 千切り大根が柔らかくなったら、水分を絞ってみじん切りにする。
切り終わったら少し水にさらし、再び絞って水気を切る。
- (3) 千切り大根に水を加える。合わせた重さが 110g になるのが適量。
- (4) (3) にだんごの粉を入れて、よくこねる。
こね終わったら、10等分にして、薄く丸く成型する。
- (5) 沸騰したお湯にだんごを入れて、茹でる。
だんごが浮いてきたら、ざるに取り上げる。
- (6) フライパンにオリーブ油を入れ、弱火でだんごを焼いていく。
表面がカリッとしてきたら火を止め、めんつゆを加えて全体になじんだら完成。