



### 【ねぎたっぷり大根もち】



菊池亮浩さん

### 材料 (4コ)

青ねぎ	120g	かたくり粉	大さじ6
大根	500g	鶏ガラスープの素	小さじ1
干しえび	大さじ2	ごま油	大さじ2

### 手順

- (1) ねぎは根元を切り落として小口切りにします。  
トッピング用に大さじ2取り分けておきます。
- (2) 大根はすりおろして、水気を切っておきます。
- (3) ボウルに大根おろし、かたくり粉、鶏ガラスープの素、干しエビ、ネギを入れて混ぜ合わせます。  
混ぜ終わったら、丸く整形していきます。
- (4) フライパンにごま油を入れ、中火で熱し、生地を焼いていきます。  
焼き色がついたら裏返します。  
両面に焼き色がついたら、火を止め、器に盛り付けます。  
ねぎをトッピングしたら完成です。