

★揚げ出しお餅♥



材料 (2人分)

作り方

お餅	2個
白菜	1枚 (100g)
エノキ	50g
大根おろし	少々
片栗粉	大さじ 1
[A]	
だし汁	200cc
しょうゆ	大さじ 1
みりん	大さじ 1

ポイント

エノキは冷凍したものを使うほうが
すごく美味しいよ
ダシがしっかり出ます。

1. エノキは石づきを取って半分に切って
ほぐしておきます。

白菜は1センチ幅に切っておきます。

2. 鍋に[A]を入れ沸騰したら白菜と
エノキを入れ、白菜が柔らかくなったら
水溶き片栗粉でとろみを付けて
火を止めます。

3. 揚げ餅を作ります。

160度程度の油にお餅を入れ

じっくりと揚げます。膨らんで柔らかく
なったら完成です。

4. 揚げ餅に②の「あん」をかけて
完成です。

大根おろしを少し載せて召し上がり

