

大根もち パート2

【鍋】 ベーカー・ソースパン 等

【材料】

大根 200g (1/3~1/4本)

ちくわ 2本

大葉 適量

上新粉 1/2カップ強

片栗粉 大さじ2

塩 少々

胡椒 少々

ごま油 大さじ1

とってもモチモチで
美味しいです\(^o^)/
食べる時はポン酢を
かけて、さっぱり食べま
しょう♡

【作り方】

- ① 大根をおろし刃で下ろす（カッター）
- ② 刃を2枚刃に変えて、全てカッターに入れ混ぜる
- ③ ごま油をしき、①の具材を入れ7目盛（中火）で4分



- ④ 蓋にもごま油をしき、ひっくり返して、4分焼く

