

# 豆腐の大根もち風



## 【材料】 (約 10 枚分)

大根	200g
ネギ	適量
干エビ	適量
豆腐	1/2 丁
塩	小さじ 1/2
白玉粉	100 g
ごま油	適量
ポン酢	適量

## 【下準備】

- ① 大根は千切りにして塩をふり、約 10 分置き、水気を軽くしぼる。
- ② ネギは粗みじんに切る。

## 【作り方】

1. ボウルに①の大根、②のネギ、干エビを入れ、白玉粉を加えてよく混ぜる。
2. 1. に豆腐を入れ、滑らかになるまでよく練る。
3. 2. を 10 等分して、平たい円形にする。
4. フライパンにごま油を引き、3. を載せる。中火で両面をこんがり焼く。
5. ポン酢をつけていただく。



## 冬大根は . . . . .

日本の品種には春大根・夏大根・秋大根・冬大根と季節に合わせた品種が栽培されており、それぞれの味わいが楽しめます。春や夏はサッパリとした味で柔らかいため生食や漬け物用に向いていますが、冬大根より辛味が増してきます。また、体のほてりを鎮めてくれる効果があります。一方、秋冬大根は甘みが増して、おでんなどの煮物に最適です。春大根は初冬に種が蒔かれ冬場に成長するため、冬大根に比べて形が先細りになっているのが特徴です。 (JA花咲ふくいH.P.より)