

れんこんみたらし

すりおろしたれんこんを団子にいれました。



材料(4人分)

れんこん	50g
白玉粉	50g
<たれ>		
しょうゆ	大さじ1
みりん	大さじ2〜3
砂糖	大さじ4
水	50ml
<水溶き片栗粉>		
片栗粉	小さじ1
水	小さじ1

作り方

- 1 れんこんはすりおろす。
- 2 1 に白玉粉を入れ、耳たぶくらいのやわらかさになるまでよく練り混ぜる。
- 3 2 を丸めて団子を作る。
- 4 鍋にたっぷりの湯を沸かし、3 の団子を入れる。浮き上がって来たら冷水にとって冷やし、水気をきる。
- 5 たれを作る。鍋にしょうゆ、みりん、砂糖、水を入れて加熱する。砂糖が溶けたら水溶き片栗粉を入れてとろみをつける。
- 6 団子を串にさして、たれをからめる。