

こがね丸もちの変わりダレ



※写真はイメージです

使った商品はこちら



SETAN
WATSONKOH
FOOD

新潟のこがね丸もち

新潟県産こがねもち米100%使用。
こがねもちの色白で、ねばりと
コシが特徴のおもちです。

こがね丸もちの変わりダレ

1. ごまもち

[材料(2人分)]

新潟のこがね丸もち	2個
A 黒ごま	大さじ4
砂糖	大さじ2
みそ	大さじ1
みりん	大さじ1
お湯	大さじ1

[作り方] 調理時間: 約10分

1. Aをすり鉢とすりこぎですり合わせ、お湯で溶く。
2. もちは焼き目がつくまで焼いたら、熱湯(分量外)にくぐらせて少しやわらかくする。
3. 2に1をかける

2. ナッツもち

[材料(2人分)]

新潟のこがね丸もち	2個
A ミックスナッツ	50g
砂糖	20g
しょうゆ	小さじ1
お湯	40ml

[作り方] 調理時間: 約10分

1. 作り方は1のごまもちと同様です。

3. ハニー&チーズもち

[材料(2人分)]

新潟のこがね丸もち	2個
シュレッドチーズ	30g
クリームチーズ(常温)	20g
はちみつ	大さじ1/2
黒胡椒	適宜

[作り方] 調理時間: 約10分

1. もちをフライパンで焼き、上にシュレッドチーズをのせてフタをする。
チーズがとけたら皿に盛る。
2. クリームチーズをのせはちみつをかけ、黒胡椒をふる。