

## 切干大根と角もちで香ばし大根餅



※写真はイメージです

使った商品はこちら

ISETAN  
WISDOM  
THE  
Food

新潟のこがねもち

新潟産こがねもち100%使用。  
キメ細かく粘りが強いもちです。

## 切干大根と角もちで香ばし大根餅

## 〔材料(2人分)〕

切干大根	30g
新潟のこがね角もち	2個
桜えび	5g
鶏がらスープの素	小さじ1
A 砂糖	小さじ1/3
胡麻油	小さじ2
しょうゆ	小さじ1
しょうゆ	大さじ2
B 練りからし	小さじ2
砂糖	小さじ1

## 〔作り方〕 調理時間：約20分

- 切干大根はさっと洗ったらたっぷりの水に10分ほどつけ置き、軽く水気を切る。
- 1と角もちを細かく刻みボウルに入れ、Aを加えてまぜ合わせる。
- フライパンに胡麻油(分量外:適量)を熱したら2を流しいれて中火で焼き、片面がきつね色になったら裏返し、フタをして弱火で10分ほど蒸し焼きにする。
- 3を食べやすい大きさに切ったら皿に盛り、Bをまぜたからししょうゆを添えて、つけながらいただく。