

# 千賀子のオススメ！料理 「レンコン餅」



## 材料

レンコン・・・15センチくらいのもの

片栗粉・・・約大さじ2

★砂糖

★濃口醤油

★みりん

} すべて同量



## 下準備

レンコンは半分はすりおろし、半分は荒みじん切りにする。荒みじん切りの方はサツとゆがいて、荒熱を取っておく

## 作り方

- ① すりおろしたレンコンと茹でたレンコンを合わせたものに片栗粉を入れ、よく混ぜ合わせる。(この段階ではどろどろしています)
- ② 熱したフライパンに丸く形を整えた①をのせ、裏表焼く
- ③ 両面焼けたら★のタレをからめ、煮詰める

レンコンといえば煮物やきんぴらになりがちですが、すりおろして調理することで、違った食感がたのしめます。モチモチほくほくした「レンコン餅」をぜひ作ってみてくださいね♪



衛生士：桐原 千賀子

