

# 和風 米粉の大根もち



## ★材料 (4人分)

### 材料A

米粉……………420g  
水……………600cc  
牛乳……………100cc  
炭酸(重曹)……………60g  
卵……………2個(120g)  
塩……………4g  
砂糖……………30g  
黒ゴマ……………大さじ 1.5  
大根おろし……………600g

### 材料B

チンゲン菜……………適量  
塩……………少々  
油

### 餡(ソース)

醤油……………20cc  
みりん……………20cc  
だし汁……………200cc  
砂糖……………少々  
しょうが汁……………少々  
片栗粉

## ★作り方

- ①材料Aを全部合わせバットに流し、蒸し器で20分蒸らす。
- ②蒸しあがったら完全に冷ます。
- ③適当な大きさにカットして、フライパンに油を敷き、きつね色になる位に焼く。
- ④チンゲン菜は茹でておく(季節の野菜でも可)。
- ⑤餡(ソース)を作る。
- ⑥器に盛り付け、餡をかける。