

# 台湾風大根餅

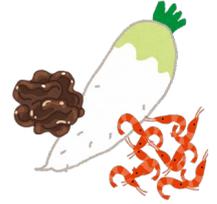


## 材料(2人分:8個)

- ・皮をむいた大根……………600g
- ・しょうが …………… 6g
- ・桜えび(乾燥) …………… 10g
- ・きくらげ(乾燥) …………… 4g
- ・米粉 …………… 大さじ6~8
- ・白ごま油 …………… 大さじ1~2

(調味料)

- ・白だし …… 大さじ1
- ・酒 …………… 大さじ1
- ・塩 …… ひとつまみ
- ・黒こしょう … 少々



## 作り方

- ① きくらげはぬるま湯で戻し、熱湯で3分ゆで、千切りにする。しょうがはすりおろす。
- ② 皮をむいた大根をおろし金ですりおろす。
- ③ ②の大根おろしの水気を手で絞り、300gを目安に大根をボウルに入れる。
- ④ ③の大根にしょうが、桜えび、きくらげ、調味料を加える。
- ⑤ 全体を混ぜたら、米粉大さじ6を加えてよく混ぜる。
- ⑥ 硬さを見て水分が多い時は、米粉を追加する。
- ⑦ ⑥を8等分できるように、スプーンなどで線をつけておく。
- ⑧ フライパンに白ごま油をひき熱し、⑦を平たく丸めて弱火で焼く。
- ⑨ 片面が香ばしく焼けたら、裏返し蓋をして弱火で3~5分焼く。  
※焦げないように、途中で焼き目を確認する。
- ⑩ 器に盛りつけて出来上がり。  
お好みでしょうゆ、ラー油などを添える。



# 揚げバナナ



## 材料(2人分)

- ・バナナ …………… 2本
- ・揚げ油 …………… 適宜
- ・粉糖 …………… 適宜

### (衣の材料)

- ・米粉 …………… 60g
- ・砂糖 …… 大さじ1/2
- ・塩 …… ひとつまみ
- ・卵 …………… 1個
- ・水 …………… 70cc

## 作り方

- ① 衣を作る。  
ボウルに卵を溶き、砂糖、塩、水を加えて混ぜ、米粉を加えて泡だて器で混ぜる。
- ② バナナは、斜めに3, 4等分に切り、①の衣をまぶす。
- ③ 180℃の油で表面がカリッとするまで揚げる。
- ④ 器に盛りつけ、粉糖を振る。

