



創作料理

仙台麩入り大根餅



【材料】 4人前	分量
仙台麩	1本
大根	中1本
干しえび	7g
青のり	適量
片栗粉	大さじ5
塩	小さじ1/2
ゴマ油	適量

【調理方法】

1. 仙台麩を袋に入れ、棒などで叩いて碎いておく。
2. 大根は皮を剥き、適当な大きさに切り、ミキサーに水(分量外)も加え、細かくしたらザルで水気を切る。
3. ボウルに1)と2)、干しえび、青のり、片栗粉、塩を混ぜ合わせ、丸く形を作り、ゴマ油を熱したフライパンで両面焼く。
4. お好みのソースでいただく。