

れんこんと海老のもっちり焼き

材料	分量（4人分）	作り方
れんこん	200g	① れんこんは皮をむき酢水に浸け、すりおろす。 ② 海老の皮をむき、背ワタを取り、洗って大き目に刻む。 ③ ①と②を合わせ、塩と片栗粉を入れてよく混ぜる。 ④ ③を小判型にまとめ、フライパンにごま油を引き、蓋をして焼く。 ⑤ 青じその上に並べ、大根おろし、ポン酢をかける。
海老	200g	
大根おろし	200g	
青じそ	8枚	
片栗粉	大2	
ごま油	大2	
ポン酢	大1	
塩	小1/5	