

れんこん&エビの餅

材料	分量（4人分）	作り方
れんこん	200g	① れんこんはピーラーで皮をはぎ、ボウルにすりおろす。水分が多いときは軽く絞る。 ② エビは殻をむき、片栗粉で洗う。ミキサーで粗みじんにする。 ③ ニラは刻んでおく。ユズは2等分にする。 ④ ①、②にニラを混ぜ、8等分にする。 ⑤ フライパンにごま油を熱し、④を小判型にして両面をこんがり焼く。 ⑥ 器に盛り、ユズを絞りふる。
エビ	8尾	
ニラ	12g	
片栗粉	大4	
ごま油	大1	
ユズ	2個	