

# 大根もち



## <材料>8~10個分

大根	200g
片栗粉	大さじ2
米粉	大さじ2
塩	ひとつまみ
ごま油	適量

## (たれ)

酒	大さじ1
みりん	大さじ1
しょうゆ	大さじ1

## <作り方>

- ① 大根はすりおろす。
- ② ①の水分をきり、片栗粉、米粉、塩を混ぜる。
- ③ ②を等分して、ホットプレートにごま油をしき両面を焼く。
- ④ たれを混ぜ、③に絡める。

※大根の中に野菜、じゃこなど入れてもいいですね

