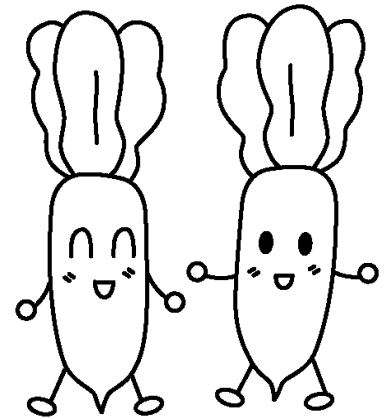


親子クッキング

大根もち



材料： 1人分

大根 70g 白玉粉 50g

つけだれ しょう油 酢 ごま油 きなこ 三温糖 塩

作り方：大根の皮をむき、すりおろす。

白玉粉を混ぜ合わせる。ドロドロで形にならない程度の硬さです。

フライパンにオーブンシートをひき、生地を流し込む。

中火で片面約5分ずつ、両面を焼く。しっかり焼き色を付けたほうがカリッとして美味しいです。

オーブンシートごとフライパンから取り出し、食べやすい大きさにカットする。

つけだれで食べるか、きな粉をまぶすか、お好きな方でお召し上がりください。

苦手な子が多い大根 苦手なものは
どうすればおいしく食べられるかも大切ですが、
どうやれば楽しく食べられるかも必要かも。
自分で作ったらいつもよりおいしいかな。

大根もちの中にハムやお肉、野菜、
じゃこなどを加えてみたり、つけだれに
マヨネーズを加えてみたり、いくらでも
アレンジができるメニューなので、
おうちでもいろいろチャレンジして
みてください。

