

餅の揚げ出し



材 料 (4人分)

出汁 *「明治記念館 あわせだし」1袋使用	360ml	水溶き片栗粉 *片栗粉(大さじ2)を水(大さじ1)で溶く	
切り餅	6個		
大根	200g	[A]	
生のり	少々	薄口醤油	20ml
万能ねぎ	少々	味醂	20ml
紅葉おろし	少々		

★ 基本出汁の取り方 ★

- 500mlの水を入れた鍋の中にだしパックを1つ入れ、箸で5回程度揺らし、中火で沸騰後5分間煮出し、だしパックを取り出す。

餅の揚げ出しの美味しい作り方

- ① 「明治記念館 あわせだし」で、出汁を取っておく。
- ② 大根はおろし水気を切り、生のりと合わせる。万能ねぎは細かく切る。
- ③ 餅は半分に切り、180℃の油で揚げる。
- ④ ①の出汁360mlに[A]を加え火にかけて、水溶き片栗粉でとろみをつける。
- ⑤ 器に揚げた餅(1人前3個)を盛り④の餡をかけ、生のりおろし、万能ねぎ、紅葉おろしを添える。