

たか森
カフェより
お届け!!

旬曾於市の を食べる

第58食目 コロコロ大根もちの生姜あんかけ

材料（2人分）

【大根もち】

大根（おろし）…… 200 g
大根（みじん切り） 100 g
紅しょうが…………… 20 g
長ネギ…………… 20 g
薄力粉…………… 大さじ2
片栗粉…………… 大さじ2
顆粒だし…………… 小さじ1
揚げ油…………… 適量

【生姜あん】

水…………… 120～150cc
麵つゆ（3倍濃縮）… 大さじ2
片栗粉…………… 小さじ1
すりおろし生姜 …… 適量

【トッピング】※お好みで

長ネギ刻み …… 適量
紅しょうが …… 適量

食感を楽しむために、大根はすりおろしたものと、みじん切りにしたものの2種類を準備！

つくり方

- ① 大根おろしと、みじん切りにしたものを絞り、水気を切る。
紅しょうが、長ネギをみじん切りにする。
- ② ①に薄力粉、片栗粉、顆粒だしを入れて混ぜ合わせる。
- ③ 1個あたり約30gになるよう丸く成形し、片栗粉をまぶす。
フライパンに多めの油をひき、揚げ焼きにする。
- ④ 小鍋に【生姜あん】の全ての材料を入れ、混ぜ合わせた後に
沸騰させ、とろみを付ける。
- ⑤ 器に盛り付け、お好みでトッピングして完成。



コロコロ大根もちの生姜あんかけ

学校農園で育てた新鮮な野菜を使ったランチメニューや、各種ケーキ、オーガニックコーヒーも大好評！毎週金曜日は大隅大川原駅にキッチンカーが出動します。詳しくはホームページをご覧ください。

