

人参みたらし団子

木村 鏡子さんの作品

材料

人参 200g
米粉 100g

A

砂糖 大さじ3
水 10cc
白だし 大さじ1
しょうゆ 小さじ2

作り方

1. 人参をゆがいて、裏ごしする。
2. 1と米粉を混ぜ、耳たぶくらいの固さにする。
3. 2を丸く団子にし、たっぷりの湯でゆでる。
ゆであがったら、串にさす。
4. Aをなべに入れ、軽く沸騰させる。
5. 3に4をかける。



木村さん

きな粉やゴマだれも
おいしいですよ！