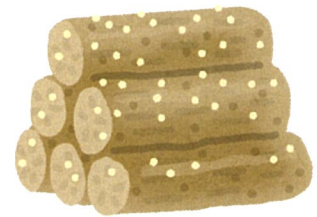


ゴボウの酢のもの



《材料》

・細ゴボウ	500 g	} ①
・めんつゆ	150 cc	
・醤油	50 cc	
・酢	75 cc	
・砂糖	150 g	
・ナンバン	1 本	
・塩	3 g	



《作り方》

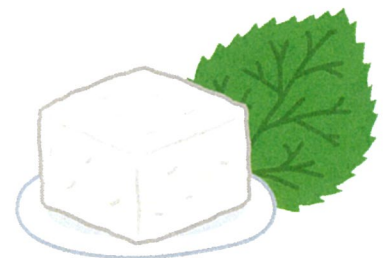
- (1) ゴボウを洗い、お好みの長さに切り、太さごとに分ける。
- (2) たっぷりの湯に太い物は5～6分、細い物は2～3分茹でる。
- (3) ①を煮立てる。茹でたゴボウに熱いうちにかける。(2～3回繰り返す。)
- (4) 軽く重しする。完成♪

味噌だんご



《材料》

・白玉粉	400 g
・木綿豆腐	1 丁
・味噌	100 g
・砂糖	200 g
・大葉	お好みで



《作り方》

- (1) 材料を全部混ぜて練り、30分置く。(耳たぶくらいのやわらかさになるまで練る。)
- (2) 直径4cm位の平たい形のだんごを作る。フライパンに薄く油を塗り、弱火で両面焼いて完成！
だんごの片面に大葉をのせて焼くと更においしいです♪