

～ フチフチ斬新キノコみたらし ～

【調理時間】 30分

【材 料】(2人分)

- ・ 白玉粉 35g
- ・ エリンギ(白い部分のみ) 10g
- ・ えのきたけ 10g

- ★砂糖 大さじ2
- ★水 100ml
- ★みりん 小さじ1
- ★しょうゆ 大さじ2

- ☆片栗粉 大さじ1
- ☆水 大さじ1



【作り方】

「団子」

- ① エリンギをみじん切りする(2～3mm程度)茹でる 茹で上がったら水気を切る
- ② 白玉粉の中に入れ、耳たぶの固さになるまで少しずつ湯を入れながら手でこねる
- ③ 6～8等分にし、手で丸める
- ④ 沸騰したお湯に入れ茹でる
- ⑤ 取りだしたら、フライパンで軽く焦げ目をつける(香ばしくするため)

「たれ」

- ① えのきたけを2～3cm程度に切って軽く茹でる
- ② フライパンに先程のえのきたけと★の調味料を入れ火にかける
- ③ 軽く煮詰まったら☆の水溶き片栗粉を入れる
- ④ とろみがついたら火をとめる

「盛り付け」

お好みで串に団子を刺して、たれをかける

【考案者のコメント】

プチプチとしたきのこがとても面白く初めての食感を味わうことができます。

みたらしのたれにきのこがとてもよく合います。

きのこを使うことによって、ヘルシーになります。海苔をまいてもおいしかったです。

お好みできのこの量を増やしたり、種類を変えたりしてみても色々な食感を味わうことができ、面白いかもしれませんね6(^ ^)9

きのこ嫌いなお子様でもこれなら食べてくれるかも!?