

大根のしっぽで大根餅



材料・分量		作り方
	(1 人分)	
大根	200g	1. 大根をおろし（皮のままでもOK）、ざるに入れ15分水を切る（置いておくだけ）。 2. ボウルに水切りした大根おろしを入れ、中華だし・こしょうを入れてよく混ぜる。 3. 片栗粉を大さじ1ずつ加え、スプーンや菜箸でだまにならないようよく混ぜる。 4. 海苔を手で千切って混ぜる。 5. 手で直径5～6cmくらいの小判型にし、油を薄く引いたフライパンで裏表5分ずつ焼く。 （弱火～中火、フタをする）
海苔	5枚（8枚切）	
中華だし	小さじ1/2～1 （お好みで）	
片栗粉	大さじ3	
こしょう	少々	
油	適量	
調理所要時間	30 分	
我が家の「あまりものレシピ」としてのアピールポイント		
苦みがあるので使いにくいしっぽがもちもちの食感のおかずになります。片栗粉の他、小麦粉や白玉粉等でも代用できます。おから粉を少し足すとかために出来上がります。海苔はつなぎの意味もあります。ネギや余った野菜を小さく切って入れてもOKです。		



大根のしっぽはそのまま食べると辛いから捨てちゃうかな？！その辛味が**大根餅**のいいアクセントになっていたよ。