

春菊とベーコンの大根餅



材料（作りやすい量）

大根	600g	
春菊	50g	
ベーコン	50g	
ごま油	適宜	
A	白玉粉	大さじ 4
	片栗粉	大さじ 2
	粉末鰹だし	小さじ 1

作り方

- 1) 大根は皮をむき、すりおろして水気を切る。春菊は茹でて水を切り、細く切る。ベーコンは細かく角切りにする。
- 2) 1) を全てボールに入れ、Aを加えてよく混ぜこね、好みの大きさに丸めておく。
- 3) フライパンにごま油を熱し 2) を並べ、両面焼色がつくまで焼く。

One Point

- ・ 具材として大根の角切りも入れると食感が出て、さらに美味しくなります。
- ・ 春菊が苦手な方は違う具材でも大丈夫です。