

「カラフルジュシーわらび餅」



アイスクリーム、かき氷などに添えてトッピング♪

【材料】(作りやすい分量・5~6人分)

ぶどう味 …… グレープジュース200cc+わらび餅粉50g
 りんご味 …… りんごジュース200cc+わらび餅粉50g
 みかん味 …… オレンジジュース200cc+わらび餅粉50g
 抹茶味 …… 抹茶小さじ1+砂糖大さじ1+水200cc+わらび餅粉50g
 サイダー、カルピスなどお好みの飲み物やアイスクリーム、かき氷

作り方

- 鍋にお好みのジュースとわらび餅粉を入れて、よく混ぜてから火にかけて、木べらを鍋底につけたまま鍋肌に沿わせるように絶えずかき混ぜながら煮る。
- ①が少し固まってきたら火を弱め、全体が半透明になるまでしっかり混ぜて火を止める。
- ②をバットに流し入れて冷まし、小さく四角に切る。または、絞り出し袋に入れて氷水の中に小さな丸に絞り出す。
- ④グラスにサイダーやカルピスなどお好みのドリンクを注ぎ③のわらび餅を入れてミントを飾る。

【材料】(4~5人分)

ブラックタイガー(中) …… 20尾
 ワンタンの皮 …… 20枚
 青じそ …… 20枚
 春雨 …… 20g
 塩・こしょう・酒 …… 各適量
 揚げ油 …… フライパンに2cm程度
 お好みのソース、タレなど …… 適量
 ・チリソース
 ・ポン酢
 ・塩
 ・タルタルソース
 レモン、ミニトマト …… 適量

作り方

- えびは背わたを取り、殻は尾と次の関節を残してむき、塩・こしょう・酒、各少々で下味を付け、10分ほどなじませる。
- ①のえびの水気を軽くふいたら、ワンタンの皮に青じそとえびをのせて、皮の向こう側の縁に水をつけ、手前から転がすように巻いてとめる。
- フライパンに揚げ油を2センチくらいの深さまで入れ、180℃に温度設定する。ほぐした春雨を入れ、すぐに取り出す。(瞬時に膨らんで真っ白に揚がる。)
- 温度を170℃に下げ、②を1/3量くらい入れ、ひっくり返しながらかりかりになるまで揚げる。
- 皿に③の春雨を敷いた上に盛り合わせ、お好みのソースとレモン、ミニトマトを添える。



旬の素材でおいしいレシピ
 SHUN NO SOZAI DE OISHII RECIPE

わかばクッキング教室 十河 絹子

少ない油で
 簡単美味しい!
 お酒のおつまみにも
 最適!!

「えびのワンタン 包み揚げ」

