

# 旬の素材でおいしいレシピ

わかばクッキング教室  
十河 絹子

新年に彩りよく  
肉団子の紅白蒸し



## 作り方

- ①もち米は洗って6～7時間水につけておきます。(半量は食紅でうすく桃色に)
- ②ボウルに④の材料と調味料を入れて粘りが出るまでしっかり練り混ぜ、直径約2～3cmの団子を作ります。
- ③①のもち米の水気をしっかり切り、それぞれ皿に広げます。②の肉団子に薄く片栗粉をつけてから表面全体に米をまぶします。
- ④レタスまたは白菜(分量外)を敷いた蒸し器に③を並べ強火で20分蒸します。
- ⑤④を大皿に彩りよく盛ってパセリなどを飾り、辛子じょうゆやポン酢でいただきます。

\*せいろのまま食卓に出すのも素敵です。

## 材料 (4人分)

- 豚ミンチ …………… 300g
- 生姜(みじん切り) …… 20g
- 太ネギ(みじん切り) …… 1本分
- れんこん(すりおろし) …… 80g
- 塩 …………… 小さじ1
- 酒・しょうゆ …………… 各大さじ1
- 砂糖 …………… 小さじ2
- ゴマ油 …………… 小さじ2
- もち米 …………… 1合
- 食紅・片栗粉 各適量
- レタスまたは白菜をお好みで適量
- 辛子じょうゆ・ポン酢などお好みのタレ



## 黒豆ときんとん入り柚子けーき



## 材料 (約25cm角)

- 無塩バター …………… 100g
- 砂糖 …………… 70g
- 卵 …………… 2～3コ
- 柚子の皮の千切り …………… 1/2コ分
- 柚子の果汁 …………… 大さじ1
- ① 薄力粉 …………… 100g
- ① パーキングパウダー …………… 小さじ2/3
- ② 黒豆・さつま芋のきんとん …… 各100g
- ③ 柚子ジャム・ブランデーなどお好みで各適量

## 作り方

- ①室温で柔らかくしたバターをボウルに入れ泡立て器で混ぜます。砂糖を2回に分けて入れ、しっかり混ぜ合わせます。
- ②①に溶き卵を3～4回に分けて加え、分離しないようしっかり混ぜます。さらに柚子の皮の千切り、果汁を入れて混ぜます。
- ③②にふるっておいた①を入れ、ざっくり混ぜます。オーブンシートを敷いた天板に流し入れ、③を散らし、180度に予熱したオーブンで15～18分焼きます。
- ④焼き上がった柚子ケーキの表面に、混ぜ合わせた③を塗り、少し冷めたら切り分けます。

