

# 「おつな姫」入り はんぺんのふんわり焼き

エダマメのレンビ



B

A

## お弁当のおかずやおつまみにどうぞ!

### 材料（2人分）

「おつな姫」エダマメ	……大さじ2
はんぺん	……2枚
A（	
紅ショウガ（刻む）	……大さじ1
桜エビ	……大さじ1
B（	
チーズ（角切り）	……大さじ1
ホールコーン缶	……大さじ1
ゴマ油	……適量

### 作り方

- ① 「おつな姫」は塩ゆでし、さやから豆を取り出しておきます。はんぺんは2cm角に切り、ビニール袋に入れ、袋の上からめん棒でたたいて、ペースト状になるまでつぶします。
- ② 半量のはんぺんに刻んだ紅ショウガを混ぜ合わせます。30分ほどねかせて薄いピンク色になったら、「おつな姫」の半量と桜エビを加えてよく混ぜます。
- ③ 残りのはんぺんに5mm角に切ったチーズを混ぜ合わせます。よくなじんだら、残りの「おつな姫」とホールコーンを加え、さらによく混ぜます。
- ④ (2)と(3)をそれぞれ3等分して小判形にまとめ、ゴマ油を熱したフライパンでこんがり焼きます。

### ワンポイント

はんぺんをペースト状にしたあと、そのままビニール袋の中で具を混ぜると簡単です。生地ができたら袋に穴をあけてしぼりだし、スプーンなどで形をととのえるとうまくまとまります。