

「冬しぐれ」の 葛切り仕立て

ダイコンのレンピ



ツルンとシャリシャリの不思議な食感

材料（作りやすい量）

「冬しぐれ」ダイコン……………100g
片栗粉……………適量
黒蜜、きな粉……………各適量

作り方

- ①「冬しぐれ」は皮をむき、ピーラーでリボン状の薄切りにします。
- ②バットに片栗粉を広げ、(1)の「冬しぐれ」の水気を拭きながらのせて両面にたっぷり片栗粉をまぶしつけ、余分な粉は払い落とします。
- ③鍋にたっぷりの湯を沸かし、(2)を1枚ずつ落とし入れながら強火でゆでます。「冬しぐれ」が透き通って浮き上がってきたら手早く冷水にとり、ザルにあけて水気を切ります。
- ④(3)を形よく器に盛りつけ、黒蜜をかけてきな粉をふります。

ワンポイント

黒蜜のかわりにメイプルシロップをかければまた違った味わいに。