

大根餅

今回は大根餅です。本当は大変に面倒なものですが、簡単にできる方法を見つけました。その最大のポイントは、耳たぶの硬さに練るといふ原則を捨てることです。要は多少ゆるくてもかまわない（片栗粉を入れる理由）ことを念頭に作ればOKです。それと米粉より上新粉で作ったほうがザラツキ感がなく、より食感がよくなります。

- ① 汁ごと大根おろし（鬼おろしなら一発！なければ千切り大根を2〜3割分2cm程度に切って混ぜる）を用意。
- ② 米粉 or 上新粉を7割・片栗粉3割程度（目分量）を大根おろしに投入。練ってみて、緩すぎるようなら粉を増量する。思った以上にできてしまっても、蒸したものを冷凍保存できるので心配無用です。
- ③ 干しいたけ、きくらげ、小エビ、タケノコ、青ねぎなど、あるものを刻んで全体量の3割くらい混ぜる。
- ④ 上記の少し緩めに練ったものを、フライパンにごま油で、お好み焼きの要領で焼いて出来上がり。

この作り方、初めてなら満足します。でも本来は一度蒸し上げてから焼くのが正式なもの。蒸したほうがよりモチモチ感がでて旨いのです。やはり正式手順がおすすめです。それに餅なのでお好み焼き式の丸型より四角く作ったほうが本格らしいので一工夫してみました。百均の4個で@100の保存容器（タバコ箱大位）を二つ購入する。
⑤ 保存容器に油を塗り、スプーンで練ったものを1.5cm程度の暑さに敷き詰めて平らにならす。フタはしない。
⑥ 鍋で蒸す。積み重ねてもOK。半透明になれば完了。千切りの時は少し時間を長く。ひっくり返して器から出す。
⑦ フライパンにごま油を多めにひいて、両面こんがり焼いて完成。

あとは、温かいうちに、ポン酢+ラー油 or しょう油+七味 お好みで。混ぜる具は、あれば入れる位で考えて！
街中華ではまず提供されませんし、そこらの飲茶専門店でもあまり見かけない「大根餅」、自作じゃないと一生食べられないかも？ですよ。作り過ぎたら、⑥を個別ラップして、冷凍すれば大丈夫！ 案外に簡単なものです。

～ 想像以上に旨いです。お奨め致します ♪ ～

