

揚げ餅の大根おろし、雑煮風

前にも載せましたが、いまだ餅が残っている方のために良い方法なので、また載せておきます。餅はどんなのでも大丈夫です。もちろん新しく買ってきて作ってもいいんです。それだけの価値はある簡単便利な餅の食べ方なんです。

ただ前提条件がありまして、毎度の揚げ物のために深型小鍋（手を広げた位の）を用意しておくことです。これに2~3cmの油が入っていれば、簡単だってことくらいです。

- ① 大根おろしを多めに摺って、ニラを2~3cmに適量刻んでおく
- ② 市販の切り餅を半分に切って（1ケでも）、そのまま油に放り込む
- ③ プックリ揚がったら、油を切って、温めた丼に入れる
- ④ 餅が熱いうちに丼に入れ、大根おろしとニラをいれる
- ⑤ ソバツユをかけ回し、熱湯を注ぐ
- ⑥ 七味と醤油で味を調える

これだけですけど旨いです。生のニラですけど全然大丈夫、もし心配ならニラを網で油通しすれば問題ありません。万能ねぎでもOKですけど、ニラをお試しあれ！

