

## ひじきとしらすの和え物

<材料 大人 4 人分>

干しひじき	5g
しらす干し	小さじ 2
きゅうり	1/4 本
★合わせ調味料	
★白いりごま	小さじ 1/2
★砂糖	小さじ 1
★酢	小さじ 1
★しょうゆ	小さじ 1
★ごま油	小さじ 1/2

《作り方》

- ① 合わせ調味料を作る
- ② ひじきは水に戻し、さっと茹で水気を切っておく
- ③ きゅうりを千切りにする
- ④ ボウルにひじき、しらす干し、きゅうりを入れ、①とさっと混ぜ合わせ、出来上がり！！

## みたらし団子

<材料 20 個分>

上新粉	125g
熱湯	100 cc
白玉粉	90g
水	45 cc
■みたらし餡	
砂糖	50 g
しょうゆ	大さじ 1
片栗粉	小さじ 1.5
水	70ml

《作り方》

- ① 上新粉に熱湯を 3 回ぐらいに分け入れ、木べらで混ぜ合わせる。ある程度混ぜたら最後に手でまとめるようにこねる。硬さの目安は耳たぶぐらい。
- ② 白玉粉も同様に水を 3 回ぐらいに分けて入れ、つぶつぶをつぶすように手で混ぜ合わせる。硬さの目安は耳たぶぐらい。まとまったら①の上新粉とよく混ぜ合わせる。
- ③ 生地を 20 等分に分け、1 個ずつ手のひらで転がして丸く形を整え、中央にくぼみを作ります。
- ④ たっぷりのお湯を沸かし、その中に団子を入れて茹でる。団子が浮き上がってきってから 3~4 分ほど茹で、芯まで火を通す。
- ⑤ 【みたらしあん】  
材料を全て鍋に入れ、中火で 2 分ほどヘラで混ぜながら加熱し、とろみがついたら火からおろし、あんの完成です。
- ⑥ ④の団子をみたらしの餡にからめ、出来上がり！！