



大根もち

材料 5個分

大根おろし…100g
小麦粉…大さじ3
片栗粉…大さじ3
塩…少々
味付け海苔…5枚
ごま油…少量

(コチュジャンソース)
コチュジャン…大さじ1
水…大さじ1
砂糖…大さじ1/2
濃口醤油…大さじ1/2
みりん…大さじ1/2

作り方

1. コチュジャンソースの全ての材料を混ぜ合わせ、フライパンでぐつぐつと沸騰するまで熱します。
2. よく水を切った大根おろしに小麦粉、片栗粉、塩を混ぜ合わせ、ビニール袋に入れます。
※ビニール袋を使うと後の作業が簡単です。
3. フライパンにごま油を熱し、2.のビニール袋から絞りだし、両面にこんがり焼き目をつけます。
4. コチュジャンソースにくぐらせ、味付け海苔で包んで完成です。