

LIFE-028

お正月特別編 飽きても食べたいおもち。

おろし納豆もち

飯島奈美



材料（2人分）

- 切りもち 4コ
- ひきわり納豆 1パック（45g）
- だいこんおろし 1/2カップ（100cc）
- みそ 大さじ1～1と1/2（みその塩分により、加減してください）
- 万能ねぎ 適量
- おかか 1パック（3g）

つくりかた

- ・だいこんを洗い、皮つきのまま、おろします。
皮は辛みがあるので、苦手な人はむいてもいいですよ。
- ・ザルにあけ、軽く水を切ってから、1/2カップを量ります。
ちょっとアバウトでも大丈夫です。
- ・万能ねぎを小口切りにしておきます。
- ・オーブントースターでもちを焼きます。
途中で前後を入れ替えると
まんべんなく焼き上がります。
ぶっくりとふくらみ、焦げ目がついたらOKです。
（焼き網を使って直火でも、また、フライパンに多めの油をひいて
揚げ焼きのようにしても、いいですよ。）
- ・その間に、ボウルに、だいこんおろし、
ひきわり納豆、みそを入れて混ぜます。
味をみて、薄いようなら、みそを足します。
好みで、納豆についている辛子や
タレを入れてもいいですよ。
- ・ネギも適量入れて、混ぜます。
あとからトッピングに使うぶんは残しておきましょう。
- ・焼き上がったもちを入れて、あえます。
- ・おかかも入れてあえます。
- ・皿に盛り、残りのねぎをトッピングしてできあがりです。



LIFE-028

お正月特別編 飽きても食べたいおもち。

くるみもち

飯島奈美



材料（2人分）

- 切りもち 2コ
- 剥きくるみ 20g
- 黒糖 大さじ1
- しょうゆ 小さじ1
- シナモン（粉末） 少々

つくりかた

- ・剥きくるみを、すり鉢ですります。
つぶつぶが残る程度に、すこし粗めにしておきましょう。
すり鉢のない人は、
包丁で刻んでもいいですし、
ビニールぶくろに入れて叩いてもいいですよ。
- ・くるみに、黒糖、しょうゆを入れて混ぜます。
- ・シナモンを入れます。
香りづけなので、ほんの少しで大丈夫です。
これでくるみあんが完成です。
- ・もちを茹でます。
熱湯に入れ、弱火で3分熱し、
火を止めてフタをして1分おきます。
- ・もちを取り出し、軽く水を切り、
1コずつ、くるみあんにあんまぶしてできあがりです。

