

若竹団子

○材料 (3センチくらいのボウル 18個分)

たけのこ根本部分	300g
木綿豆腐	180g
片栗粉	大さじ4.5
淡口醤油	小さじ1.5
みりん	小さじ1.5
塩	一つまみ
塩蔵わかめ	10g

重しをして 150 グラムになるくらい水を切るその後
ざるで漉す

塩抜きして細かく刻む

●作り方

1. たけのこの根本部分は荒めのすりおろし器ですりおろす
2. ①に木綿豆腐から塩蔵わかめまですべての材料を入れてよく混ぜる。
18個に丸める
3. お鍋かフライパンに1センチくらいの高さの油を注ぎ、180度くらいになったら②を入れて転がしながら（最初はあまり触らない）3分くらい揚げる。
4. ③をお皿に盛りつけ、甘辛あんをトロリとかけて完成。

甘辛あん

かつおと昆布の合わせ出汁	300cc
淡口醤油	大さじ1.5
みりん	大さじ1.5
砂糖	小さじ2
片栗粉	大さじ3/4

砂糖の量は大きじ1まで増やしても良い。お好みで味を調整してください

