

グランプリ

しらすの旨味 ゴマ団子風

材料（16個分）

A	にんにく	2片
	生姜	20g
	コチュジャン	小さじ2
	しらす	100g
	塩	少々
B	みそ	小さじ1/2
	くるみ	30g
	小麦粉	40g
	お湯	170cc
C	白玉粉	130g
	砂糖	20g
	白ごま	80g
	小ネギ	2~3本
	卵黄	2個分

作り方



しらすの旨味 ゴマ団子風
徳 汐里

A中のおあん作り

- ① 鍋に油をいれ、にんにくと生姜をみじん切りにしたものを入れ炒める。コチュジャンを入れて香りを出す。
- ② くるみは別の鍋で煎る。
- ③ ①にしらすを入れ炒め、②のくるみを刻んで入れる。
- ④ 塩とみそで味を調える。

Bの材料でもちを作る

- ⑤ もちを16等分し、Aのおあんをつつむ。
- ⑥ 卵黄をつけて、ごまを全体的につける。
- ⑦ 160℃の油できつね色になるまでじっくり揚げる。
- ⑧ 小ねぎを小口切りにして上にのせる。