

蓮根と法蓮草のみたらし団子



▼材料

- 白玉粉 ……50g
- 法蓮草（葉のみ） ……50g
- 蓮根 ……50g
- 砂糖 ……大 1
- A：
 - ・砂糖 ……大 4
 - ・濃口醤油 ……大 2
 - ・水 ……70cc
 - ・片栗粉 ……大 1

▼作り方

- ① 法蓮草はラップに包んでレンジで 20 秒加熱し、刻んですり鉢であたる。
- ② 白玉粉と蓮根のすりおろしを混ぜて練り、①と砂糖を混ぜる。
- ③ 15 個に丸めて熱湯に入れ、上に浮いてきたら冷水にとる。
- ④ 鍋にAをよく混ぜて入れ、火にかけて混ぜながらとろみをつける。たれをかける。