



翡翠団子 (ひすいだんご)

《材料 約40個分》

だんご
だんごの粉 250g
絹ごし豆腐 250g
大山ブロッコリー 100g

み
た
ら
し
あ
ん
砂糖 70g
醤油 大さじ3
水 90cc
片栗粉 大さじ1



作り方

- ① ブロッコリーは小房にして塩ゆでし、豆腐と一緒にすり鉢ですり、だんごの粉を加えてよくこねる。
- ② ①を約40個に丸めてゆがき、浮き上がったら冷水にとり、ザルにあげ水気をきる。
- ③ みたらしあんの材料を全部合わせ、弱火でトロリとするまで煮る。②に③をからめる。



大山ブロッコリー料理研究会