

平成 20 年 8 月 23 日

## 白大福とおろしスパゲティー



スパゲティー 300g茹でておく  
大根は 1/4 本は卸しておく。

ニンニクみじん切りをごま油で炒めて  
シラス干し 60g みじん切りの長ネギ  
1/2 本を炒めてスパゲティーを加えて  
塩、こしょう 麺つゆ 50cc ポン酢  
など大 2(梅干しでも OK)加える。皿に  
盛って上に大葉の千切り、おろし大  
根混ぜて食べる。

### 豆大福 10 個を 2 種類

あんは 2 種類、小豆と枝豆のあんこ、塩ゆでの赤えんどうとずんだ(枝豆)の豆。

あんこは 20g ずつ丸めてエンドウ豆を周りに漬けておく 10 個ずつ二種類。

10 個分ずつ 2 回に分けて作る 以下は 10 個分の分量で

白玉粉は 200g に砂糖 50 を混ぜて水 200g をむらなく混ぜて、ラップして、レンジ(600w)  
2 分かけ、ヘラでよく混ぜる。またレンジに 2 分かける。透き通ったかんじになったら OK。

(2-3 回位で) 熱い内に手に水をつけながら 10 個に分けて、寝れ布巾を使って、  
のぼしながらエンドウ豆をまぶしたあんこを包み 片栗粉の中に入ります。

周りの片栗粉を刷毛でとる。

