

おろしとおはぎの三兄弟

レシピ提供/千本桜 丸山 実



材料

うえだみどり大根	山口大根
赤大根	くるみだれ
そばのもろみ	海苔の佃煮
もち米	レモン
笹	

作り方

- 1.もち米は磨ぎ、30分～1時間おいて炊き上げる。水加減は少々多めにし、炊き上がった後軽く混ぜる。混ぜすぎたり捏ねすぎると餅状態になるので注意。
- 2.もち米は炊き上がりの熱い内に一口大に丸める。
- 3.三種類の大根は別々に擦り下ろす。大根の汁はザルにとり軽く搾る。
- 4.それぞれの大根おろしを一口大に丸めたおはぎの上におはぎが隠れるほどにのせる。
- 5.うえだみどり大根の上にくるみだれ（※1）をのせる。
- 6.山口大根の上に海苔の佃煮（※2）をのせる。
- 7.赤大根の上に、そばのもろみをのせる。そばのもろみの他、もろみ味噌などでもよい。

（※1くるみだれ・・・くるみをよく摩り、砂糖と水でほどよく延ばす。）

（※2海苔の佃煮・・・板海苔を焙り細かく揉み解し砂糖と醤油で煮る。）