

山口大根のよもぎ団子

レシピ提供／かしわや本店 森 昌幸



材料

山口大根

A=信州味噌、かんずり

笹葉

もち粉：米粉=10：2

作り方

- 1.山口大根を細かく切り、ゆでる。
- 2.Aの材料にゆでた山口大根を加え、少し煮詰める。
- 3.米粉、もち粉をぬるま湯でこねる。耳たぶぐらいの固さの生地にする。
- 4.あんを生地で包み、笹葉で包み蒸し上げる。
- 5.盛りつけて完成。