

ひすい
翡翠麺

レシピ提供／旅館つるや 斎藤 信一



材料

- 中力粉・・・200g
- うえだみどり大根・・・200g
- タピオカ粉・・・100g
- 塩湯・・・90cc

作り方

- 1.うえだみどり大根を粗おろしにする。
- 2.塩を少々加え粉と合わせて寝かせ、麺にする。

うえだみどり大根、信州サーモン挟み揚げ

- 1.信州サーモンをすり身にし、うえだみどり大根で挟み揚げる。

ずわい蟹うえだみどり大根巻き

- 1.うえだみどり大根を桂むきにし、すり身をつけて蟹を巻く。