

うえだみどり大根おやき

レシピ提供／中松屋 成沢 伸次



材料

うえだみどり大根	湯
地粉	人参
椎茸	醤油
酒	砂糖

作り方

- 1.地粉はお湯で耳たぶぐらいに練り、寝かせる。
- 2.うえだみどり大根、人参、椎茸はサイコロ状に切り、ごま油で炒める。
- 3.醤油、酒、砂糖で甘辛く味付けをし、冷ましておく。
- 4.1の生地に炒めた具を入れまるめ、蒸し上げる。
- 5.フライパンで軽くこげめを付け仕上げる。