

大根もち（5人前）

1. 材料

大根	700 g
上新粉	100 g
浮き粉	30 g
コーンスターチ	10 g
中国ソーセージ	1 本

（なければ、サラミソーセージで代用可 35 g）

干しエビ	35 g
干し椎茸	4 個
干し貝柱	35 g
紫玉ねぎ	1/2 個
砂糖	大さじ 1
塩	小さじ 1
オイスターソース	大さじ 1
胡椒	少々
煎りごま	少々
サラダ油	適量
小エビ、白ごま（お好みでフライパンで乾煎りし粉状にする。）	

2. 作り方

- ①干しエビ、干し椎茸、干し貝柱は、前の晩から水に浸けておく。
- ②中国ソーセージは、お湯で2分茹でてから5分蒸す。
- ③紫玉ねぎと①と②の材料はみじん切りにする。
大根は半分千切り、半分は幅5mm太さの拍子木切りにする。
- ④フライパンにサラダ油を敷き玉ねぎを炒め、①と②の材料を入れてさらに炒めて取り出す。
- ⑤フライパンに太い大根を入れて、細い大根も入れる。
蓋をして弱火で10分焼く。
- ⑥大根に④で炒めた材料を入れて、胡椒、塩、砂糖、オイスターソースで味をつける。
- ⑦上新粉、浮き粉とコーンスターチは容器に入れて、干しエビ、干し貝柱の戻し汁と大根から出た汁を使い、粉とよく混ぜる。サラダ油小さじ1を入れる。
- ⑧容器に油をぬり、④の材料（少し残しておく）と⑦材料を混ぜて容器に入れる。
少し残した具は大根もちの表面に散らし胡麻を少しふる。
- ⑨蒸し器で30分蒸かす。
- ⑩冷蔵庫で冷やす。
固くなったら取り出して、好みのサイズに切り分け油で両面を焼く。