

LIFE-028

お正月特別編 飽きても食べたいおもち。

ゆずこしょうみそもち (お茶漬け風)

飯島奈美



材料 (2人分)

●切りもち 2コ

●だし汁(*) 300 cc

*だし汁は、昆布とかつおぶしで取っています。

500 ccの水に、5 cm 角の昆布を入れ30分ほどつけ、そのまま火にかけて沸騰直前で取り出します。

そのあと15gのかつおぶしを入れ、ひと煮立ちさせ、火を止めて、かつおぶしが沈んだら濾し、そのなかから300 ccを使います。

●塩 小さじ1/2

●ゆずこしょう 小さじ1/2

●みそ(*) 大さじ1/2

とうがらしみそや、ふきみそ、油みそなど、家にある香りみそを使ってもいいですよ。

●三つ葉 適量

●あられ 適量

●焼き海苔 お好みで

●ゆず お好みで

●油 適量

つくりかた

- ・みそと、ゆずこしょうを混ぜます。
- ・だし汁を温め、塩で味を整えます。
- ・三つ葉を2センチ程度に刻んでおきます。
- ・フライパンで、油をたっぷりめに引き、もちを揚げ焼きにします。油が温まったらもちを入れ、強めの弱火でじっくりときつね色になるまで両面を焼きます。菜箸などを刺して、中までやわらかくなっていれば大丈夫です。
- ・お椀にだし汁を注ぎ、揚げ焼きしたもちを入れます。
- ・味噌をのせ、あられ、三つ葉を散らします。お好みで、焼き海苔やゆずを加え、おめしあがりください。



LIFE - 028

お正月特別編 飽きても食べたいおもち。

ミルクきなこぜんざい

飯島奈美



材料 (2人分)

- 切りもち 2コ
- 牛乳 100 cc
- きなこ 大さじ1
- 砂糖 大さじ1/2
- あんこ(市販品) 適量

つくりかた

- ・牛乳を小鍋に入れ、火にかけ、きなこ、砂糖を加えます。
牛乳のかわりに豆乳、きなこ牛乳のかわりにココナツミルクでも、おいしくできあがります。
- ・沸いたら、静かにもちを入れて、時々ひっくり返しながら、弱火で4分煮ます。
- ・もちがやわらかくなったら、火を止め、フタをして、1分蒸らします。
- ・もちを器に移し、汁をすこしかけ、あんこを適量のせてできあがりです。
あんこのかわりに、すったくるみや黒ゴマも、おいしいですよ。

