

# もちりナゲット

☆市民のひろば 平成30年11月号掲載の「じゃがいもすいとん汁（おいものすいとん）」のお団子を油で揚げると・・・モチリナゲットになりました！  
いろいろな味のディップソースと一緒にどうぞ★☆☆

## ●材料（4人分）

### 【お団子】

じゃが芋…150g  
うるち粉…42g  
もち粉…18g  
塩…小さじ1弱  
サラダ油…適量



## 【作り方】

- ① じゃがいもは、皮をむいて小さく切って塩ゆでする。火が通ったらキッチンペーパー等でしっかりと水気を切り、熱いうちによくつぶす。

※あとで揚げ焼きにするため、しっかりと水気を切ってください！



- ② ①が冷めたら、ビニール袋に①とうるち粉、もち粉を入れて混ぜ、こねてまとめる。



- ③ ②を12等分し、あまり分厚くならないようにだ円に形をつくる。



- ④ フライパンに油を1 cmほどひき、低い温度で揚げ焼きにする。

※注意※

油の温度が高くと、揚げ焼きしている途中にお団子が割れて飛び散る可能性があります！！

低い温度で、じっくり揚げ焼きしてください。



# ディップソース

## (1) <大根おろしソース>

### ●材料

大根おろし…130g  
椎茸(みじん切り)…小1枚  
砂糖・醤油…各小さじ2  
塩…少々  
サラダ油…適量  
柚子…少々



- ① 大根おろしの汁を切っておく  
(汁は後で使用するため、ボウルなどにとっておく)
- ② 油を引いた鍋で みじん切りにした椎茸を炒める。  
①で汁気を切った大根おろしを入れ、さらに炒める。



- ③ 砂糖、しょうゆ、塩、①で分けた大根おろしの汁を加える。  
(味は塩の量で調節してください)



④ お皿に移し、小さく刻んだ柚子をふりかけて、完成★☆☆



(2) 〈木の实味噌〉

●材料  
味噌・すりごま・砂糖…各大さじ2  
みりん…大さじ1  
粗みじん切り木の实…20g

① 材料を全てよく混ぜ合わせたら、完成！  
木の实は、くるみやピーナツ、松の实等を軽くフライパンで炒って使うと、風味が増して美味しいですよ♪

その他にも、ナゲットによく合うソースがたくさんあります！  
(3) 〈みたらし団子のたれ〉  
(4) 〈ケチャップ〉  
(5) 〈粒マスタード〉  
(6) 〈お好みソースと青のり〉 など…♪

お気に入りのソースをディップしてお召し上がりください!!

