

加賀れんこん

おススメレシピ



加賀れんこんの簡単はす蒸し

材料 (4人前)

加賀れんこん	300g
うなぎ又は甘エビ	4切
卵	1個
ほんだし	小さじ1杯
塩	少々

(かけ汁)

うどんのだし汁	500cc
ねりわさび	少々
片栗粉又は葛	



作り方

- ① れんこんは洗って皮をむき、おろし金ですりおろす。
- ② おろしたれんこんに卵、塩、ほんだしを入れ、よく混ぜ4等分する。
- ③ 中にうなぎを入れ、包み込むようにして器に入れ、サランラップをかけて、レンジで2分～2分30秒程温める。
- ④ 別の鍋にうどんのだし汁を入れ、片栗粉か葛であんかけの汁を作る。
- ⑤ 温まったれんこんの形を整えてあんをかけ、ねりわさびをそえる。



加賀れんこんのお好み焼き

材料 (6人前)

加賀れんこん	800g
卵	1個
ほんだし	少々
塩	少々
サラダ油	少々

お好みソース・マヨネーズ・青のり・かつおぶしなど……お好みで適量



作り方

- ① れんこんの皮をむいてすりおろす。
- ② 卵、ほんだし、塩をおろしたれんこんと混ぜ合わせる。
- ③ ホットプレート(フライパン)で両面を焼く。
- ④ 皿に盛りつけお好みソース、マヨネーズなどをかけ出来上がり。