



白玉だから、
子どもでも
食べやすい！

飾り大根のお雑煮

材料	大根	50g	だし汁	700ml
	人参	60g	塩	一つまみ (1.2g)
	白玉粉	100g	めんつゆ (4倍)	大さじ1 (18g)
		(1人当たり3玉)	ゆずの皮	お好みで
	水	90ml		



作り方

- 1 大根・人参は皮をむき、7mm幅の輪切りにして型で抜く。
- 2 鍋にだし汁と1を入れ、フタをして火にかける。
沸騰したら弱火にし、野菜が柔らかくなるまで煮る。
- 3 白玉粉を分量の水で溶き、こねて人数×3個に丸める。
- 4 鍋の中の野菜が柔らかくなったら3・塩・めんつゆを加えて、白玉が浮かぶまで煮る。
お椀に盛り、好みでゆずの皮を浮かべる。

完成♪

