



●そうめん餅

小豆島特産のそうめんは、夏の定番メニューです。
 ただ、夏バテなど体調を崩しやすい季節でもあるので、
 日によってはどうしても食べ残すこともあります。
 のびた麺をそうめんとして食べるより、お餅にする方が
 絶対オススメです。

材料 2人分

茹でたそうめん残り	1束分
片栗粉	大さじ2
おろし大根	50g
ごま油	小さじ1
焼き海苔	適量
たれ	
醤油	小さじ2
砂糖	小さじ2
みりん	小さじ1

■作り方

- ① 茹でて残ったそうめんは、ハサミなどで細かく刻みましょう。
- ② ポリ袋に入れて、片栗粉を振り入れ、皮のままおろした大根を汁もすべて加え軽く揉みながらまとめます。
- ③ 4等分にして丸め、平らに形を整えます。
片面に海苔をつけ、フライパンにごま油を薄く引いて両面を焼きます。たれを加えて、からめます。
- ④ 表面にたれがまとわりつけば、お皿に盛り付けます。

