

2月の献立：磯辺焼き、きな粉餅、ずんだ餅



●材料 各2人前

「磯辺焼き」

餅 4個

醤油 大さじ1

海苔 1枚



「きな粉餅」

餅 4個

きな粉 35g

砂糖 10g

塩 ひとつまみ

黒蜜 適量 ※作り方 2021年6月30日投稿「抹茶パannaコッタ 黒糖ソース」参照



「ずんだ餅」

餅 4個

枝豆（冷凍） さや付き 300g（正味約 150g）

砂糖 大さじ 3

塩 ふたつまみ

●作り方

「磯部焼き」

- 1、フライパンに餅を並べて弱火で焼く。焼き色がついたら返し、両面焼き色がつき、火が通るまで焼く。※弱火でゆっくり火を入れる。
- 2、小皿等に醤油を注ぎ、焼けた餅を全体に満遍なく絡める。
- 3、1／4 に切った海苔を巻き完成。

「きな粉餅」

- 1、きな粉、砂糖、塩をボウル等に入れ、混ぜ合わせる。
- 2、餅が浸かる量のお湯を沸かす。
- 3、餅を1／4 に切り、火を止めて餅を入れ、蓋をして3分程度そのままおく。（餅に火が通り柔らかくなるまで）※餅は柔らかくなるとくっついてしまうので、餅どうし重ならないようにおく。
- 4、軽く水気を切り、餅を1に入れ満遍なくまぶす。
- 5、お皿等に盛り、黒蜜を適量かけて完成。

「ずんだ餅」

- 1、〈ずんだ餡〉枝豆を冷凍のまま沸騰したお湯で9分茹でる。
- 2、温かいうちに豆をさやから取り出す。（薄皮も取り除く）

- 3、ボウルやすり鉢に豆を入れ砂糖、塩を加えてすりつぶす。
- 4、餅が浸かる量のお湯を沸かす。
- 5、餅を1／4に切り、火を止めて餅を入れ、蓋をして3分程度そのままおく。（餅に火が通り柔らかくなるまで）※餅は柔らかくなるとくっついてしまうので、餅どうしが重ならないようにおく。
- 6、軽く水気を切り、ずんだ餡を絡めて完成。

（料理：丹羽美紀子在ハンブルク総領事公邸料理人）