

3月の献立:

ひなあられ



●材料 2~3人前

切り餅 1個(50g)

揚げ油 適量

〈ピンク〉

粉砂糖 12g

食紅 適量

塩 ひとつまみ

〈緑〉

粉砂糖 8g

抹茶 2g

塩 ひとつまみ

〈黄色〉

粉砂糖 6g

きな粉 6g

塩 ひとつまみ

●作り方

1、餅を 5mm 角に切る。

※時間があれば軽い仕上がりにするため常温でそのまま 2 日程度乾燥させる。

2、180～190 度の油でカラッとすまで揚げ、キッチンペーパーの上で余分な油を切りながら冷ましておく。

※お餅を揚げる時、爆ぜることがあるため十分に注意してください。

3、3 種類の色粉糖の材料をビニール袋に合わせる。

4、揚げた餅が冷めたら 3 等分に分け、それぞれ 3 の袋に入れる。色粉糖が揚げた餅の全体に絡むように袋に空気を含ませ振る。

5、器に盛って完成。

(料理:丹羽美紀子在ハンブルク総領事公邸料理人)