

材料

(6個分)

サトイモ…300g
 片栗粉…大さじ1
 塩…1つまみ
 キノコあんかけ
 ハナビラタケ…30g
 生キクラゲ…30g
 かつおだし…200ml
 薄口しょうゆ…20ml
 みりん…20ml
 水溶き片栗粉…適宜
 大根おろし…適宜
 ミツバ…適宜
 すりユズ…適宜
 揚げ油（サラダ油）…適宜



作り方

- (1) ハナビラタケは細かくほぐし、生キクラゲは細切りにする。
- (2) サトイモは皮をむき、蒸し器（またはレンジでも可）で柔らかくなるまで火を通し、熱いうちにボウルに入れよくつぶし、塩、片栗粉を入れよく混ぜ合わせまんじゅうにする。
- (3) 揚げ油を170度に熱し（2）のまんじゅうを色良く揚げる。
- (4) キノコあんかけの材料を鍋に入れ沸かし、水溶き片栗粉でとろみを付ける。
- (5) （3）で揚げたまんじゅうをおわんに盛り、（4）を回しかけ、天に大根おろし、ミツバ、すりユズをのせ出来上がり。