

かごしまの「食」×服部学園
日本料理
新ごぼう饅頭



【材料】(4人前)

鶏ももの挽肉	250g
新ごぼう	3.5本
大和芋(おろし)	15g
長ねぎ(みじん)	35g
生姜(みじん)	小さじ1
塩	少々
胡椒	少々
酒	少々
薄口醤油	少々
卵黄	1個
片栗粉	大さじ2

ごま油 大さじ1

小麦粉 適量

揚げ油 適量

<甘酢あん>

出汁	250ml
醤油	25ml
みりん	25ml
砂糖	大さじ2
酢	大さじ2
水溶き片栗粉	適量

鹿児島県産いんげん 4本～

辛子 適量

白髪ねぎ 適量

柚子 適量

【作り方】

- ① 新ごぼう2本を小角に切りごま油で炒める。
1.5本はおろし金でおろす。
- ② 鶏もも挽肉に塩を入れよく混ぜる。
大和芋、卵黄、酒、薄口醤油を加え再びよく混ぜる。
さらに、すりおろした新ごぼう、片栗粉を加え混ぜる。
最後に長ねぎ、生姜、炒めた新ごぼうを加えさっくり混ぜる。
- ③ ②を食べやすい大きさに丸め、小麦粉をまぶし揚げる。
いんげんは素揚げにする。
- ④ 出汁を沸かし、醤油、みりん、砂糖、酢を加え味をととのえ、
水溶き片栗粉でとろみをつけ、甘酢あんを作る。
- ⑤ 器に③の新ごぼう饅頭を盛り、④の甘酢あんをかける。
素揚げしたいんげん、白髪ねぎを飾り、辛子を止め
柚子の皮をおろしたものを散らして完成。