

## ★レシピ④★ さといも団子

### ◆材料（4～5人前）

- さといも（ずぼいも）…1.5kg
- 米粉（上新粉）…500g
- たれ（ごま、ずんだ、くるみ味噌）
  - ごま…65g
  - 水…45cc
  - 砂糖…大さじ1.5
  - 醤油…大さじ1
  - 枝豆…200g
  - 砂糖…大さじ1
  - 塩…少々
  - くるみ…100g
  - 水…40cc
  - 砂糖…大さじ1
  - 塩…小さじ1
  - 味噌…小さじ2



### ◆調理方法・手順

- ① さといもを洗って皮のまま煮る。
- ② 煮えたら熱いうちに皮と実を離し、さといもをボールに入れてつぶす。  
さといもの1/3の米粉を入れこねる。
- ③ 食べやすい大きさに形を整え熱湯で茹でる。浮いたらザルにあげる。
- ④ たれは、それぞれすり鉢で搗って作る。
- ⑤ 団子を皿に盛り、たれをかける。

### ◆料理のポイント

- ① 熱いうちにこねる。
- ② 耳たぶ程度のかたさ。
- ③ 形は小判型などに。
- ④ ずんだたれの枝豆はすり鉢で搗る前に薄皮も取る。