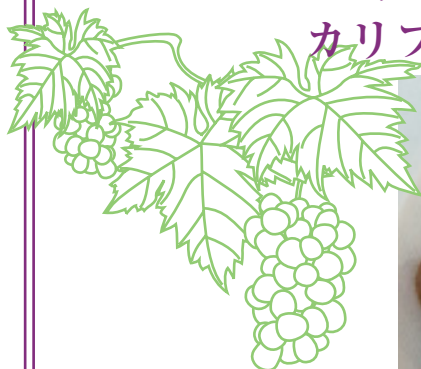




## 百合根万頭煎餅揚げ 紅白白玉団子 レーズンあんこ

(株) ミネベア 軽井沢山荘 原 欣也氏

### 材料 (4人分)

百合根…………… 150g  
大和芋…………… 100g  
砂糖…………… 40g  
塩…………… 4g  
片栗粉…………… 小さじ1

丸十 (薩摩芋)…………… 60g  
海洋深層水…………… 300cc  
ミョウバン…………… 小さじ1/5

くちなしの実…………… 2個  
海洋深層水…………… 300cc

海洋深層水…………… 200cc  
砂糖…………… 80g  
塩…………… 5g

卵白…………… 1個分  
片栗粉…………… 大さじ1  
塩煎餅…………… 4枚  
サラダ油…………… 500cc

白玉粉…………… 40g  
海洋深層水…………… 38cc  
砂糖…………… 小さじ1  
塩…………… 小さじ1/6  
食紅…………… 0.1g

小豆…………… 700g  
砂糖…………… 300g  
塩…………… 小さじ1/4  
カリフォルニア・レーズン…………… 150g

### 作り方

1. 百合根と大和芋をそうじして蒸して裏ごしする。
2. 全体量200gに対して、砂糖、塩、片栗粉を混ぜ、よくでちる。
3. 丸十は、前々日に皮をむき、ミョウバン水につけて、アクを抜く。
4. 前日にくちなしの実を割り、海洋深層水の中に入れ沸かす。水が黄色くなったら、丸十を加えて茹でる。
5. 丸十が柔らかくなったら、海洋深層水、砂糖、塩で20分間煮て、一晚蜜を含ませる。
6. のち蜜地を切り蒸して、よけいな水分をぬき、あつあつの内に裏ごしして、よくでちる。
7. 丸十 (10g) を丸め、百合根 (15g) で包み、片栗粉をまわりにつけ卵白を塗り、大きめに割った塩煎餅をつけて油で揚げる。
8. 白玉粉を海洋深層水で練り、塩、砂糖を加えよく練る。二つに分け、ひとつは白、もうひとつは食紅でピンクに染め、小丸にしてボイルしておく。
9. こし餡は、前日に小豆を水に漬け戻し、2〜3回湯こぼししてアクを抜き、2〜3時間かけてやわらかくして裏ごしする。そこへ砂糖、塩を加えて練る。
10. こし餡に戻したレーズンを混ぜ、水でのばし、20分間煮て、レーズンとこし餡をなじませる。
11. 器に盛りつける前にレーズンあんこを温め、中心に敷き、揚げ百合根万頭を中心におきて、紅白の白玉を飾る。