



# 混ぜて焼くだけモチモチ感 納豆入り大根もち



## 材料 2人分

納豆	2パック
だいこん	1/6本
だいこんの葉や軸	適量
しらす干し	20g
ピザ用チーズ	40g
片栗粉	大さじ3
小麦粉	大さじ3
油	大さじ1

## 作り方

- ① 納豆にたれやからしを混ぜておく。  
だいこんはすりおろし、軽く水けをきる。  
葉や軸はみじん切り。
- ② ボウルに①・しらす干し・ピザ用チーズ・  
片栗粉・小麦粉を入れて混ぜ合わせる。
- ③ 油をひいたフライパンに②をスプーンで  
落とし入れ、円形に広げる。  
(6個作る) 両面をこんがり焼く。



## 家計お助けアドバイス

- \* そのままでも美味しいですが、お好みでポン酢しょうゆ・ソース・マヨネーズなどかけても美味しくいただけます。
- \* 冷蔵庫に残っているお好み焼き用えび・炒りごまなども入れて、カルシウムアップ。