

## 酒粕の大根サラダ

～平成22年 酒粕料理コンテスト A賞受賞作～ 香美町 岡 美栄子様作

### 材料

- 酒粕90g、大根300g、ごぼう70g、  
ハム40g、貝割大根60g、マヨネーズ70g  
すりごま 少々、淡口しょう油 小さじ1、  
砂糖 小さじ1



### 作り方

- ①、酒粕はひたひたの水と淡口しょう油、砂糖を加えてレンジで加熱してやわらかくしたらさましておく。
- ②、大根は、短冊切で少々の塩をする。ごぼうは、ササ切して水につけてアクを抜き、茹でておく。
- ③、貝割大根は、サッと湯通しする。ハムは細長に切る。
- ④、マヨネーズとすりごま、①、②、③を合わせて出来上がり。

## ドーナツ

～平成22年 酒粕料理コンテスト B賞受賞作～ 香美町 中島良子様作

### 材料

- (ひと口サイズ20ヶ分) 酒粕150g、豆腐200g、  
ホットケーキの粉200g、バニラエッセンス 少々  
油 適量



### 作り方

- ①、酒粕は、レンジで温めやわらかくする。
- ②、酒粕・豆腐・ホットケーキの粉をまぜる。
- ③、小さめのドーナツ型に成型し、160℃～170℃に熱した油で、返しながら揚げる。