

ずんだ餅



～石巻の豊かな食を
次世代へ伝えよう～



こねぎまつき

材料（4人分）

- 枝豆 300g（さやから出した状態で）
- A [砂糖 70g
- 塩 小さじ2/3
- 水 大さじ1/2（目安量）
- 餅 適量

作り方

- 1 枝豆を水洗いし、塩（分量外）を多めに振っておく。鍋にたっぷりの湯を沸騰させて豆をゆでる。少し軟らかめにゆでてさやから豆を取りだし、薄皮をむいてまな板で粗く刻んでからすり鉢でよくすりつぶす（または、少量ずつ水を加えながらミキサーにかける）。
- 2 1にAを加えて調味し、餅をからめやすい硬さになるまで水でのばす。
- 3 2につきたての餅をからめる。