

新城 ZIBASAN レシピコンテスト 入賞

料理名	里芋ぜんざい	
使用する 新城産の 食材	里芋	
材料名	分量（4人分）	作り方
里芋	3個	① 里芋の皮をむいて、茹でる。 ② ①の里芋をつぶして、白玉粉と豆乳を加えてよく混ぜる。 ③ ②を丸めて沸騰した湯に入れ茹でる。浮かんで1～2分たったなら皿に取る。 ④ ぜんざいに③を入れて完成。
白玉粉	80g	
豆乳	50cc	
ぜんざい	600cc	

〈料理のアピールポイント〉

団子に豆乳を使ったので、時間がたってもしっかり固くならず、子どもからお年寄りまで、おいしく食べられます。