

三色やせうま

(考案者) 片岡 はるえ

(レシピ誕生のきっかけ)

お正月のお餅の時に使う、友人と親戚から教わった郷土料理が絶対やせうまに合うと思いましたので、三色やせうまを作りました。郷土料理の合作です。県外出身の私がやせうまを食べて感じました。



材料(2)人分

(ずんだあん)	(くるみあん)	(やせうま)
枝豆 300g	くるみ 40g きび砂糖 大さじ3	中力粉 100g
きび砂糖 大さじ3	塩 ひとつまみ	塩 少々
塩 ひとつまみ	お湯 大さじ3	水 50~70cc
水 大さじ3	(ごまあん)	
	黒ごま 30g きび砂糖 大さじ2	※水・お湯は適宜調節します。
	合わせ味噌 小さじ1 水 大さじ3	

作り方

1. やせうまの団子を作る

- ①中力粉と塩を大きめのボウルに入れ、水を注ぎ、菜箸で混ぜる。
- ②生地が耳たぶくらいの柔らかさになるように水で調節しながら手でこねる。
- ③ひとまとめにした生地を分割し、ボウルの内側に貼り付けて生地を45分~60分間寝かせる。
- ④鍋にたっぷりの水を入れ、お湯を沸かしておく。
- ⑤③でできたお団子の生地の端を持ち、丁寧に伸ばす。
- ⑥お湯の中へ⑤を入れ、表面が透き通り浮いてきたら湯きりをする。

2. ずんだあんを作る

- ①枝豆を湯で、さやから豆だけを取り除く。薄皮も必ずむく。
- ②材料全部を容器へ入れ、ハンドミキサーで混ぜる。

3. くるみあんを作る

- ①くるみをアルミホイルに入れ、軽くローストする。
- ②材料全部を容器へ入れ、ハンドミキサーで混ぜる。

4. ごまあんを作る

- ①ごまをすり鉢に入れ、すりごまを作る。
- ②砂糖と味噌を加え、水を調整しながらすり混ぜる。