

■れんこん団子デザート（山口東部の郷土料理）



○ 材料（4人分）

れんこん	…200g	すりおろす
白玉粉	…50g	
巨峰	…適宜	
メイプルシロップ	…少々	

○ つくり方

- [1] れんこんと白玉粉をよく混ぜ合わせます。
- [2] [1]をひと口大に丸め、蒸し器で蒸すか、電子レンジ600Wで2分加熱します。
- [3] 器に[2]と巨峰を盛り付け、メイプルシロップをかけます。

メモ

岩国れんこんは、普通のれんこんよりも穴がひとつ多く9つあることより、「見通しがよい」ということで、縁起物とされています。