



menu

ふわふわ熱々団子

土鍋をカセットコンロなどにのせ、テーブルに置いて浮き上がったものをとれどれが取りながら食べると、みんなで囲む熱々団子。



Happy GasでCooking! 歴代の出演者・関係者のみなさんと一緒に楽しくお鍋を囲んでいます。

＜材料＞ 12～14個分

白玉粉 60g 水 55～60cc

【タレ各種】

<p>黒ごま</p>  <p>黒すりごま 大さじ1 砂糖 大さじ1 しょうゆ 小さじ1</p>	<p>チーズハニー</p>  <p>カマンベールチーズ 1ピース はちみつ 大さじ1～2 ブラックペッパー 適量</p>	<p>うぐいす</p>  <p>抹茶 小さじ1～2 砂糖 大さじ1 きなこ 大さじ1</p>
<p>焼き海苔</p>  <p>焼き海苔 1パック 砂糖 大さじ1 しょうゆ 小さじ2</p>	<p>黒糖</p>  <p>黒砂糖 大さじ1 しょうゆ 小さじ1 水 小さじ1</p>	<p>ハニーレモン</p>  <p>はちみつ 大さじ2 レモン 大さじ1</p>

① タレを作る。

*黒ごま…鍋で砂糖、しょうゆを混ぜて砂糖を溶かし、黒すりごまを混ぜる。

*チーズハニー…カマンベールチーズは上部を薄く剥がし、オープンシートにのせる。はちみつを垂らして200℃のオーブンで8～10分、ペッパーを振ってトロリとなるまで焼く。

*うぐいす…抹茶と砂糖、きなこを混ぜ合わせておく。

*焼き海苔…焼き海苔は細かく切り、砂糖としょうゆを混ぜ合わせる。

*黒糖…黒砂糖を砕いて、しょうゆと水を加えて加熱する。

*ハニーレモン…はちみつとレモンを30秒レンジで加熱して、よく混ぜる。

② 白玉粉に水を加えて混ぜてこねる。径1.5センチの大きさに丸める。

★耳たぶぐらいの硬さに加減する。



③ 鍋にお湯を沸かし、白玉を入れて浮き上がってきたら（約2分ぐらい）それぞれのタレに絡めながら、熱いうちに食べる。



ガスオーブンには、オープン機能の他に電子レンジ機能もついていますよ。

