

### ピーナッツみそ

- 主材料 ピーナッツ(殻つき)正味 $\frac{1}{2}$ kg 赤みそ200g
- 作り方 ①ピーナッツは殻と薄皮をむく。
- ②ごま油大 $\frac{1}{2}$ を熱し、①を香ばしくなるまで炒める。
- ③みそ、砂糖と酒各 $\frac{1}{2}$ ～ $\frac{3}{4}$ kgを泡立器でよくとろくばして②に加え、混ぜる。
- ④③にだし汁 $\frac{1}{2}$ kgを加え混ぜ、厚手の鍋に移してごく弱火にかけ、混ぜながらつやが出るまで20～30分煮、仕上げに火を強め、汁気を飛ばしながらつやよく練り上げる。



### 鶏つくねのピーナッツ田楽

- 主材料 ピーナッツ(皮つき) $\frac{1}{2}$ kg 鶏ひき肉300g
- 作り方 ①ひき肉に塩小 $\frac{1}{2}$ 、酒大 $\frac{1}{2}$ 、しょうが汁小 $\frac{1}{2}$ 、卵小1個を加えて練り、かたくり粉大 $\frac{1}{2}$ を加え混ぜる。ひと口大に丸めて平たく押さえる。
- ②ピーナッツは薄皮をむいて細かく刻み、みそ大 $\frac{1}{2}$ 、酒大 $\frac{1}{2}$ 、しょうゆ大 $\frac{1}{2}$ 、七味唐辛子適宜を加え混ぜる。
- ③フライパンに油大 $\frac{1}{2}$ を熱して①の両面を焼く。②を塗ってオーブントースターで表面をこんがり焼く。

