

# パセリおはぎ

東かがわ市生活研究グループ」の田村さんに教えていただいたパセリおはぎの作り方を紹介します。

## 材 料 作りやすい分量（8個分）

- |          |               |
|----------|---------------|
| ・もち米     | 2合            |
| ・塩       | 小さじ1/2        |
| ・乾燥パセリ粉末 | 適量            |
| ・あんこ     | 160g（8等分しておく） |



## (A)

- |          |    |
|----------|----|
| ・きなこ     | 適量 |
| ・乾燥パセリ粉末 | 適量 |



## 作り方

1. もち米は洗って塩を入れて炊く。
2. Aをよく混ぜ合わせておく。
3. もち米は熱いうちにパセリ粉末を混ぜすりこぎで半つきにする。
4. ぬるま湯で手水をつけ、1個分のもち米を手のひらで丸くのばす。
5. もち米の中心にあんこ玉をのせ、包み込む。
6. あんこを閉じたほうを下にして丸める。
7. バットの中でAをまぶす。



- ☆ パセリの量は好みに調節してください。乾燥パセリなので、パセリの独特の香りがやわらいでいるので、パセリが苦手な人でも食べやすいですよ。
- ☆ もち米ときなこの両方にパセリ粉末を入れているので、緑色の鮮やかなおはぎになります。