



Taiwan Sweets

湯圓

タンユエン

甘酒はお洒落さん？

料理・スタイリング／kamie ochi
撮影・構成／naoki onishi

湯圓(タンユエン)

材料(直径約5センチ団子9個分)

団子

白玉粉 120g

水 120ml

● 黒ごまあん

または

● ピーナッツあん

練り黒ごま 30g

ピーナッツペースト(無糖) 30g

すり黒ごま 小さじ1

砂糖 20g

砂糖 20g

ラード 15g

ラード 15g

作り方

- ① あんの材料を練り混ぜ、ラッパに10センチ四方にくるんで包む。20分ほど冷凍庫に入れておく。
 - ② 白玉粉と水をボウルに入れ、耳たぶくらいのかたさに練り混ぜる。水分が足りない場合は少し加えて練っておく。
 - ③ ①を9等分に切り、もう一度冷凍庫に入れておく。
 - ④ ②を同じく9等分し、平たい円形に丸める。丸めたら、それぞれに③のあんを乗せて丸く包む。
 - ⑤ 鍋にたっぷりの湯を沸かし、④を浮いてくるまで茹でる。
 - ⑥ 甘酒スープに団子を浮かべていただく。好みで柚子の皮をちらしてもよい。
- ※甘酒スープの作り方
鍋に甘酒450ml、水150ml(別途)、好みで日本酒100ml加えてもよいを入れてひと煮たちさせる。