

RECIPE



今月のレシピ（5月30日更新）

「玉子豆腐」

「平野寿将の洒落て肴」（フティック社）13P

ひんやり冷やしてのどごしなめらか。

■材料・3人分

卵M：3個
だし：1と1/2カップ
塩：少々
薄口しょうゆ：少々
えび：3尾
酒：少々
枝豆：適宜
山芋または長芋：適量
すだちの皮：少々

かけ汁

だし：1/2カップ
みりん：大さじ1/2
薄口しょうゆ：大さじ1
酒：少々

■作り方

- (1) 卵とだしをボウルに合わせ、ふきんなどでこしてなめらかにし、塩、薄口しょうゆで味を調えます。
- (2) 1を流し箱に流し込み、蒸し器に入れて10～15分蒸します。粗熱をとってから冷蔵庫で冷やしておきます。
- (3) 鍋にかけ汁の材料を入れて煮立て、粗熱をとってから冷蔵庫で冷やしておきます。
- (4) えびは酒と塩を加えた湯でゆで、小さく切ります。枝豆は塩ゆでしておきます。
- (5) 山芋は皮をむいてさらしなどに包み、包丁の背でたたきます。
- (6) 2の玉子豆腐を切り分けて器に盛りつけ、かけ汁を注いで山芋をのせ、さらにえびをのせて枝豆を飾ります。あればすだちの皮をせん切りにしてのせます。