

海老しんじょうのみぞれ添え

材料	分量 (4人分)	作り方
えび	160g	① えびは頭と背ワタをとり、殻をむき、酢水で洗い布巾で水気をとる。4尾以外をまな板の上で、包丁の腹でなすりつけるようにつぶす。はんぺんも同様につぶす。(④で使うえびはよけておく) ② ハスは皮をむいてすりおろし、ボウルに入れ、①と酒、塩、片栗粉を加えてよく混ぜ合わせる。4等分にして手のひらに広げ、えびを中心において丸める。 ③ 蒸気の上上がった蒸し器に②を入れ、3～5分くらい蒸す。 ④ 鍋にだし汁を煮立てて、えびを入れて煮て味ぼんを加えて味をみる。すりおろした大根と三つ葉の茎を切り、鍋に入れて混ぜる。 ⑤ 仕上げに☆水溶き片栗粉でとろみをつける。 ⑥ 器に③を入れ、⑤をかけ、三つ葉の葉を添える。
酢水	適量	
(1ℓの水に酢大1～2加えたもの)		
ハス	100g	
はんぺん	50g	
酒	大1	
塩	少々	
片栗粉	小2	
大根	200g	
だし汁	200cc	
味ぼん	大2	
☆片栗粉	大1	
☆水	大1 (片栗粉と同量)	
三つ葉	10g	