

## ☆れんこん饅頭

材 料 (4人分)

○ 作り方

れんこん	400g	<p>① ブトえびは頭、殻、尾、背ワタをとり除き、片栗粉をまぶして流水で洗って、ペーパータオルで水気をふき、12尾を別にして残りをざく切りにする。</p> <p>きぬさやは茹でておく。柚子の皮をせん切りにする。</p> <p>② れんこんは皮をむき、あらいおろし金ですりおろす。汁気は絞らずにボウルに入れて片栗粉と塩をふり、ざく切りしたえびを入れて、よく混ぜる。</p> <p>③ 皿にラップおいて、②を4等分にして乗せ、上にえび3尾のせてラップを茶巾絞りにしてゴムでしめ、レンジ600wに3分かける。</p> <p>④ 鍋にあんの調味料を入れて火にかけ、煮立ったら火を止め、水溶き片栗粉を加えてよく混ぜて、火にかけて混ぜ、とろみがついたら火からおろす。</p> <p>⑤ 器に③を盛り、きぬさやを添えて④をかけて、柚子を飾る。</p>
片栗粉	大さじ2	
ブトえび (むきえび)	40g	
きぬさや	8本	
柚子	1個	
〈あんの調味料〉		
だし汁	300cc	
みりん	大さじ1	
しょうゆ	大さじ1	
砂糖	小さじ1	
片栗粉	大さじ1	
水	大さじ1/2	