

《材 料》(4人分)

卵	3個
A	だし汁 1カップ
	みりん 小さじ1
	薄口しょうゆ 小さじ1
	塩 小さじ 1/5
B	寒天 1/5 本
	水 1/3 カップ
えび	4尾
C	酒 大さじ2
	みりん 小さじ2
	塩 小さじ 1/6
	薄口しょうゆ 少々
人参(6cm 千切り 4本)		
三つ葉	軸 4本
大根 (1cm 角 5cm 長さ4本)	
柚子皮	小さじ 1/2 個
だし汁	1 と 1/4 カップ
D	塩 小さじ 1/5
	薄口しょうゆ 小さじ1
	酒 小さじ2



卵豆腐まんじゅう

《下ごしらえ》

卵とAを合わせてこす。

Bを煮溶かす。

えびは背わたをとる。

人参と三つ葉はそれぞれ茹でる。

大根は末広に切り茹で、柚子皮は松葉に切る。

《作 り 方》

湯のみにはけでBを塗って固め、卵汁をはり、蒸す。

えびを酒蒸しにする。Cを小鍋に温め、えびを皮つきのまま入れてくの字に曲がるように箸で形を整え、蓋をして火が通るまで酒蒸しする。冷めてから皮を取る。

だし汁を温め、Dで味を調べ、吸地をつくる。

①を碗に出し、えび、大根、人参、三つ葉を盛り、熱い吸地をはって吸い口に松葉柚子をのせる。

