

かぶら蒸し（海老しんじょ）



材料	黄金かぶ、赤かぶ	各1個
	鱧すり身（エビ入り）	海老、はんぺんでも可
	塩	
	片栗粉	
	白だし	
	薄口しょうゆ	
	三つ葉	

- 作り方
- 1 かぶは葉っぱの根本より少し下で切りよく洗う
 - 2 丸ごと柔らかくなるまでゆでる（レンジ加熱でも可）
 - 3 外側5ミリくらい残してくりぬく
 - 4 鱧のすり身を詰める
 - 5 鍋に湯を沸かし白だし、薄口しょうゆ、みりんで味を調える
 - 6 4を入れてすり身に火が通るまで煮る
 - 7 蕪を皿に取り出し、残った汁に水溶き片栗粉でトロミをつける
 - 8 蕪に7をかけて三つ葉を乗せて出来上がり

くりぬいた蕪はスープ等に

お好みのきのこを入れても美味しいです