

かぶら蒸し（海老しんじょ）



材料	黄金かぶ、赤かぶ	各1個
	鰨すり身（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 鰨のすり身を詰める
 - 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 蕎を皿に取り出し、残った汁に水溶き片栗粉でトロミをつける
 - 8 蕎に7をかけて三つ葉を乗せて出来上がり

くりぬいた蕎はスープ等に

お好みのきのこを入れても美味しいです