

お料理 クリップ

あつさりうれしいお正月

本文レシピ／大阪ガスッキングスクール 撮影／東谷幸一

すまし雑煮
花びら餅仕立て

見た目も味わいも上品なお雑煮で「新年おめでとう」。エビしんじよの椀わんだねで食卓が華やぎます。



■材料 (4人分)

エビ……………8尾
はんぺん……………50グラム
大根……………丸い薄切り4枚
ニンジン、ゴボウ…8センチ長さの棒状各4本
丸餅(小)……………4個
塩……………適量
ユズの皮……………適宜

A だし汁……………大さじ2・½
卵白……………大さじ1
酒……………大さじ1
片栗粉……………小さじ1

B だし汁……………600ミリリットル
薄口醤油……………大さじ½
塩……………少々

■作り方

- 1 エビは殻と尾を取って塩でもんで水洗いし、はんぺん、**A**と共にフードプロセッサーにかける。滑らかになれば4等分して茶巾絞りの要領で包み(写真)、約8分ゆでる。
- 2 大根、ニンジン、ゴボウは、塩を加えた熱湯でゆでる。餅はフライパンで焼く。
- 3 器に**1**、**2**を入れて温めた**B**を注ぎ、ユズの皮を添える。



ラップでふんわりと包み、輪ゴムで口を縛る

■ すり身の代わりにはんぺんを使えば、エビしんじよがグンと手軽に。ふんわり包んで、優しい口当たりに仕上げます。

