

山芋素麺と卵の旨だれがけ



材料)

山芋150g

卵2個 (冷蔵庫から出したてのもの)

干し椎茸 7g (300ccの水で戻す。)

だし100ccほど

砂糖大さじ 1 と 1/2

濃口醤油大さじ 1/2

A=薄口醤油・みりん各大さじ2

鰹節2.5gほど

三つ葉1/2束

わさび (チューブで良い) 適量

作り方)

1.干し椎茸は戻ったら100ccだけ別に取り置く。干し椎茸、残りの戻し汁、砂糖を入れて弱火にかけ、煮汁がなくなるまで時々混ぜ、途中濃口醤油を入れて最後まで煮詰め、火を止め、タッパーなどに入れて冷ます。

2.1の干し椎茸の戻し汁、だしを入れ、200ccにする。足りなければだしか水を足す。Aを入れて火にかけ、沸騰したら鰹節を入れて火を止め、5分ほど置いてザルで漉し、冷めたら冷蔵庫で冷やす。

3.鍋に卵がかぶる程度のお水を張り、火にかけ、沸騰したら先に三つ葉を茹でる。10秒ほど煮て、しんなりしたらザルにあげて冷ます (扇風機)。ぎゅっと絞り、2-3cmの長さに切る。空いた鍋の湯を再沸騰させ、火を止めて卵を静かに入れ、20分ほど置く。

4.山芋の皮を剥き、スライサーで千切りにしてお椀に盛る。なければ包丁で叩く。

5.1の椎茸、3の温泉卵を割り入れ、三つ葉を添え、上から2の旨つゆをたっぷりとかけ、わさびを添える。