

## かぶら蒸し

材料) 4人分

かぶら (聖護院かぶらや小かぶなどあるもので) 約1kg

卵白 1 個分

A=だし800cc、薄口醤油小2、塩小1

ゆり根1個 (一枚ずつめくって洗っておく。)

三つ葉 1 束

水溶き片栗粉 (同量の水で溶く)

白身の魚6切れほど (鯛、ヒラメなど)

わさび適量



作り方)

1. かぶは皮を厚く剥き、おろし金で滑らかにすりおろす。
2. 卵白は泡立て器などで3割立てにし、1を入れてお箸で混ぜ合わせる。
3. 土鍋にA、ゆり根を入れて火にかけ、沸騰して火を弱め、ゆり根を3分ほど煮て、8割ほど柔らかくなったら水溶き片栗粉を注いでとろみをつける。
4. 白身の魚を入れ、三つ葉を散らす。2を全体に広げるように注ぎ入れ、蓋をして1分ほど蒸らす。
5. 蓋を開け、お椀に注ぎ、お好みでわさびを添える。