

海老しんじょのお吸い物



材料 4 人分

材料名	使用量	材料名	使用量
海老	100g	三つ葉	適量
はんぺん	100g		
<A>			
いさだ醤油	4g		
卵白	15g		
片栗粉	5g		
<つゆ>			
だし汁	600ml		
淡口醤油	15g		
塩	2g		

料理特徴

はんぺんを使うことでふわふわの海老しんじょが作れます。いさだ醤油を配合することで風味豊かなお吸い物に仕上がります。

作り方

- ①海老は背ワタを取り、粗く刻んで軽く包丁でたたく。
- ②はんぺんをすり鉢で粗めにすって①・<A>を加え、よく混ぜ合わせる。
- ③鍋に<つゆ>を入れて煮立たせ、②を食べやすい大きさに丸めて入れる。
- ④弱火～中火で、しんじょが浮き上がるまで火にかける。器に盛りつけ、適当な長さに切った三つ葉を散らして出来上がり。