

山口大根みぞれあんかけ蒸し

レシピ提供/上松屋 橋本 光央



材料 (5人分)

山口大根・・・1本 豆腐・・・5/16丁
白身魚・・・150g 栗の甘露煮・・・5個
おうぎ茸・・・50g フカヒレ・・・40g

材料A

こかぶ・・・1個 ニンジン・・・適量
梅麩・・・適量

調味料

かつおだし・・・240cc 赤酒・・・20cc
白醤油・・・20cc 水溶き片栗粉・・・適量

作り方

- 1.白身魚は酒蒸し、Aの材料は湯がいて下味を付ける。
- 2.豆腐は水切りをしておく。
- 3.栗はお湯にさらし、蜜を抜く。
- 4.おうぎ茸は適当な大きさに切る。
- 5.調味料と山口大根をおろして、あんを作る。
- 6.材料を器に盛りつけあんをかけ、15分くらい蒸す。