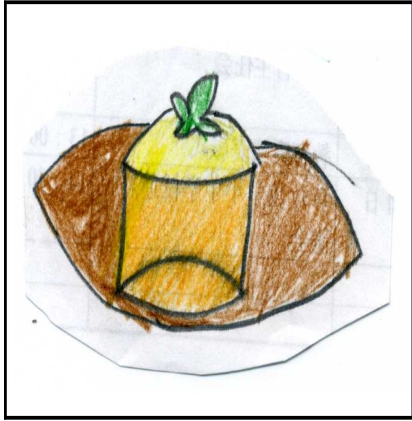


ふろふき大根のエビあんかけ



材料

(4人分)

大根	20 c m	薄口しょうゆ	小さじ1
むきエビ	100 g	塩	小さじ1/2
米	大さじ1杯	カタクリ粉	大さじ1杯
だし汁	カップ1	ミツバ	(あれば)
酒	大さじ1		

作り方

- (1) 大根は5 c m厚さに切って皮をむき、面取りをして十文字の隠し包丁を入れる。米を加えた、ひたひたの水で約30～40分ゆで、水洗いする。
- (2) エビは粗いみじん切りにする。
- (3) (1) の、大根とだし汁2カップを鍋に入れて煮たて、酒大さじ1杯、薄口しょうゆ小さじ1杯、塩小さじ1/2杯を加えて弱火で約8分煮て器に盛る。
- (4) 鍋の煮汁を煮たてて (2) を加え、カタクリ粉大さじ1杯を水大さじ2杯で溶いて加える。 (3) にかけてミツバを添える。