



冬の蕪蒸し

材料(2人前)

たら	一切れ	*あん	
酒	大さじ1	出汁	100ml
塩	少々	本みりん	大さじ1
かぶ(あれば聖護院かぶ)	150g	醤油	大さじ1
片栗粉	小さじ1	かぶのおろし汁	大さじ1
塩	少々	片栗粉	小さじ2
春菊	2株		

作り方

- ①春菊はさっと茹でて搾り、3cmに切る。
- ②たらは骨があれば抜き、食べやすい大きさに切る。塩を両面にふり、酒をかけて10分おき下味をつける。
- ③下味をつけたたらを湯気の出る蒸し器で3分強火で蒸す。
- ④かぶの皮を厚めにむき、すりおろす。ざるに入れて水分を落とす。(かぶの水分はとっておく)
- ⑤すりおろし、水分をきったかぶに片栗粉、塩を加えて均一になるようにへらで混ぜる。
- ⑥器にたらを入れる。上にかぶをこんもりと盛る。
- ⑦湯気の出た蒸し器に⑥を入れる。菜箸を置いてふきんで包んだ蓋をのせる。中火で5分蒸す。
- ⑧あんを作る。出汁、みりん、醤油、かぶのおろし汁を鍋に入れて火にかける。煮たちそうになったら弱火にして、同量の水でといた片栗粉を溶き入れてとろみをつける。
- ⑨5分たったら蒸し器の蓋をとり、箸でかぶを触って固まっていれば取り出す。あんをはり、春菊を添えてわさびを天盛りする。

*淡泊な味のたらとかぶに、とろっとしたあんをからませていただく冬の一品です。隠れ主役はあん。

淡泊な味の主役、たらを出汁の効いたあんが引き立たせてくれます。

