



## <材料> 2人分

筍《茹で》 100g  
なま麩《よもぎ麩、粟麩》  
A 出し汁 300cc  
みりん、薄口醤油各大さじ1.5  
塩少々  
衣 てんぷら粉+卵少々+水  
揚げ油  
B 木の芽 10枚  
白味噌 大さじ2  
砂糖 小さじ1  
みりん 大さじ1  
出し汁 大さじ1  
木の芽

## <作り方>

1. 筍は食べ易い大きさに切り、もち麩は2cm角に切る。
2. Aに筍をいれ柔らかく煮、なま麩も加えさっと煮る。
3. 2.の水分を軽く切り、天ぷらの衣をつけ、かりっと揚げる。
4. すり鉢で木の芽をすりつぶし、白味噌、砂糖、みりんを加え木の芽味噌を作り、出し汁大さじ1でのぼす。
5. 器に4.を敷き、筍と串にさしたなま麩を盛り、木の芽をのせる。