



<材料> 4人分

A	豆乳	カップ2と1/2
	卵	2個
	塩少々、薄口醤油	大さじ1
	もち麩	1/4本
	ホタテ貝柱水煮缶	1缶
	にんじん	30g
	きぬさや	12枚
	飾りもち麩	4枚
B	だし汁	カップ1と1/2
	薄口醤油、みりん	各大さじ1
	塩、しょうが汁	少々
	片栗粉の水溶き	

<作り方>

1. Aをボールにいれよく混ぜ、漉す。
2. 器にもち麩を入れ、1.を注ぎ、湯気の上上がった蒸し器でむし、固まったら火を止め、荒熱を取り、冷蔵庫で冷やす。
3. 鍋にしょうが汁以外のBを入れ、ホタテを缶汁ごと加え、ニンジン、絹さやのせん切り、飾りもち麩を入れ、さっと煮、片栗粉の水溶きでとろみをつけ、火からおろし、荒熱を取り、冷蔵庫で冷やす。しょうが汁を入れる。
4. 2.に3.をかける。