



<材料> 4人分

生麩(よもぎ、粟)	各 1 / 3本
鯛	4切れ
塩、酒	少々
海老	4尾
蕪の葉	少々
A かぶら	3個
卵白	1個
塩、酒	少々
B だし汁	カップ1と1/2
薄口醤油、みりん	各大さじ1
塩	少々
片栗粉	小さじ1
三つ葉少々、柚子果汁	少々

<作り方>

1. 生麩は食べやすい大きさに切り、器に背7タと殻を取った海老、ゆでて4cmに切った蕪の葉とともに入れる。
2. 鯛は塩、酒少々し、しばらく置き、出てきた水分を軽く取り、1に乗せる。
3. 蕪はおろし金ですり、他の材料を混ぜ、2の上へのせ、蒸気の上上がった蒸し器で蒸す。
4. Bを鍋に入れあんを作り、3の上に加え、三つ葉を乗せ、柚子果汁をかける。