



<材料> 4人分

グリーンピース	実のみ 1/2カップ
御所麩	1/4本
しめじ	1/2パック
にんじん	1/3本
A だし汁	カップ1
味醂、砂糖	各大さじ1
淡口醤油	大さじ1と1/2
卵	3個
B 塩、砂糖	少々
青もみじ麩	少々
c 出し汁	カップ1と1/2
みりん	大さじ1、薄口醤油大さじ1
	と1/2、塩、柚子果汁少々
柚子の皮	

<作り方>

1. グリーンピースは塩ゆでしておく。
2. 御所麩は5mm角に切り、シメジは小房に分け、にんじんはせん切りにする。
3. Aに1.2.と薄切りの青もみじ生麩をいれさっと煮、青もみじ麩は取り出す。
4. 卵にBを加え混ぜ、3.に入れ、かきませ火を止める。
5. ラップの底に青もみじ麩を入れ、4.を入れ、包みしばらく置き、ラップを取り器に入れる。
6. Cを煮立て、5.に注ぎ、ゆずの皮をのせる。