



130Kcal. 塩分1.4g (1人分)

<材料> 4人分

大根4cm  
よもぎ麩、もみじ麩 各1/4本  
A 出し汁 カップ2  
みりん、薄口しょうゆ 各大さじ1  
塩 少々  
海老 6尾  
片栗粉 大さじ1+水大さじ3  
柚子果汁1個分、皮のせん切り1/2個分  
三つ葉 少々

<作り方>

1. 大根は桂むきし、さっとゆでる。
2. よもぎ麩の周りに1.をくるっと巻く。
3. Aに2.を入れ、煮、細かく刻んだ海老を加え、片栗粉でとろみをつけ、柚子果汁を加え火を止める。
4. 器に大根巻きよもぎ麩をのせ、3.のあんをかけ、ゆずの皮のせん切りを天盛りし、みつばをのせる。