

恋とうふ大福 ~鶏つくね柚子みぞれ餡かけ~

●材料

- 恋とうふ :40g
- つくね :25g
- 大根おろし :10cc
- ラーメン出汁 :200ml
- あえもの一番 :15ml
- 片栗粉 15g
- 柚子皮 :2g
- 水菜 :3g

●作り方

1. ラップを敷き、その上に大きいスプーンで約 1cm ほどの薄さで 40g の豆腐をのせます。そこにつくねを 25g 丸く整えて団子をのせてくるんでひねっていけば大福状になります。
2. 蒸し器の無い場合はお鍋に水をはり、お皿で底上げして蓋をして蒸して下さい。器にのせて蒸すこと 15 分で出来上がります。※冷蔵保存いただけます。
3. ラーメン出汁にあえもの一番とおろしを入れて、ひと煮立ちしたところで水溶き片栗粉をゆっくり鍋の中をときながら餡をつくります。
4. 蒸したての恋とうふ大福か冷蔵保存の恋とうふはレンジ up してあたたかいところにみぞれ餡をかけます。
5. 柚子皮を糸切りで細くして、真ん中にそえて水菜をかざりつけして出来上がり