

銀鮭と豆腐の飛龍頭旨煮あんかけ



材 料 (4人分)

銀鮭	200g
豆腐	1丁
人参	少々
きくらげ	4枚
銀杏(水煮)	少量
山芋	少々
卵	1ヶ
片栗粉	少々
水溶片栗粉	適量
塩、酒	適量

① [ソース]	
だし汁	大さじ8
薄口醤油	大さじ1
味醂	大さじ1

調理方法

- 1、銀鮭は皮をひき、酒、塩を振り酒蒸してほぐし身しておきます。
- 2、豆腐を湯がいてから水切りし、裏ごししておきます。
- 3、水で戻したきくらげと人参は干切りにしておきます。
- 4、豆腐はすり鉢に入れ、山芋、卵とともに少し粘りが出るまですって、その中に銀鮭のほぐし身、きくらげ、人参、銀杏を混ぜ適量な大きさに丸め、片栗粉を薄くまぶし、170℃位の油で狐色になるように揚げます。
- 5、鍋に①の材料を入れて煮立てた汁に水溶き片栗粉でとろみをつけたら、器に盛り付けた飛龍頭に掛けて出来上がりです。お好みで針生姜又はおろそ生姜など添えてもよろしいでしょう。