

白なた豆の冷やし葛仕立て

<< 白なた豆の涼やかな美味しさを味わう >>



----- 材料 (2人分) -----

白なた豆	200g 強
ミョウガの千切り	1/2 個分
おろし生姜	適量

A {	白出汁	大さじ 2
	日本酒	大さじ 1
	水	1 カップ

B {	片栗粉	大さじ 1
	水	大さじ 1

----- 作り方 -----

- ① 白なた豆は筋を引き、スライサーで薄くスライスする。好みの固さに塩茹でにし、冷水に取って冷やす。
- ② 鍋に A を合わせてひと煮立ちさせる。B を合わせて溶いたものを加え、とろみをつけて冷やす。
- ③ 器に①を盛りつけ、②の汁を張る。ミョウガと生姜を天盛りにする。

※POINT

白なた豆を包丁で切る場合は極薄切りにする。

