

レシピ名 木の山芋とはんぺん入りがんもどきの桜エビソース

名前 磯谷 七海

| 材 料 | 分量 (2人分) | 作 り 方 |
|------------|----------|--|
| 木綿豆腐 | 200g | ①木綿豆腐はキッチンペーパーで水切りをする。大葉はみじん切りにする。木の山芋はすりおろす。 ②ボールに①と㊸を入れ手で混ぜる。 ③フライパンに油をひき、中火で両面がきつね色になるまで焼く。 ④ソースを作る。桜えびをミキサーで粉末状にし、㊹を鍋に入れて中火にかける。小麦粉をふるいながら入れ、とろみがつくまで煮詰める。 ⑤皿に④のソースを敷き③をのせ、かいわれ大根、ミニトマトを添える。 |
| 大葉 | 5枚 | |
| ㊸ はんぺん | 50g | |
| 鶏がらスープの素 | 小4/5 | |
| 木の山芋 | 10g | |
| 片栗粉 | 大1/3 | |
| サラダ油 | 小1 | |
| 桜えび | 5g | |
| ㊹ 鶏がらスープの素 | 小4/5 | |
| 小麦粉 | 大1/2 | |
| かいわれ大根 | 適量 | |
| ミニトマト | 2個 | |

〔写真〕

