

宍道湖茶わん蒸し

田中 幸子

材料・分量(4人分)

水	300ml	(梅干しあん)	
しじみ(殻付き)	250g	梅干し(赤色のもの)	16g
牛乳	300ml	水	150ml
卵(L)	3個	砂糖	小さじ1
しょうゆ(うすくち)	小さじ2	しょうゆ(うすくち)	少々
三つ葉	12g	① 片栗粉	小さじ1/2
		① 水	小さじ1

作り方(時間:60分)

- ① 水300mlに砂抜きしたしじみを入れ、沸騰させてだし汁と貝とに分けて、冷ます。
- ② 貝のうち1人あたり2個は貝付きのままにしておき、他は身を取り出す。
- ③ だし汁、牛乳、とき卵を混ぜ、しょうゆで味をうすくつけ、ザルでこす。
- ④ 茶わん蒸し用容器にしじみの身と③の卵液を流し入れ、蒸す。
- ⑤ 蒸しあがる直前に、貝付きのしじみと三つ葉を上のにのせる。
- ⑥ 梅干しは細かく刻み、水150ml、砂糖を加え火にかけ、しょうゆで味をととのえる。そこに①をあわせて溶き加えとろみをつける。

蒸しあがった茶わん蒸しに⑥のあんをかければ完成!!

セールスポイント

だしはしじみでとり、梅干しのあんとたまごで宍道湖の夕陽を表現しました。

お年寄り向きに作りました。