

【メニュー名】 モンドセレクション推奨
フルーツ梅干しとズワイ蟹の共演
茶碗蒸し



(材料)

(あん)

水	100cc
白だし	大匙 1/2
味醂	小匙 1
砂糖	小匙 1
生姜の絞り汁	少々
水溶き片栗粉	

(地内の具材)

胡麻豆腐	50g
ボイル海老	2匹
刻み煮穴子	5g
ボイルしめじ	5g
フルーツ梅干し 刻み	5g

(地)

卵	1個 (50cc)
白だし+水	150cc
味醂	小匙 1/2
砂糖	少々
塩	少々
薄口醤油	小匙 1/2

(飾り食材)

焼き餅
枝豆
三つ葉
ボイルズワイ蟹

フルーツ梅干し

(作り方)

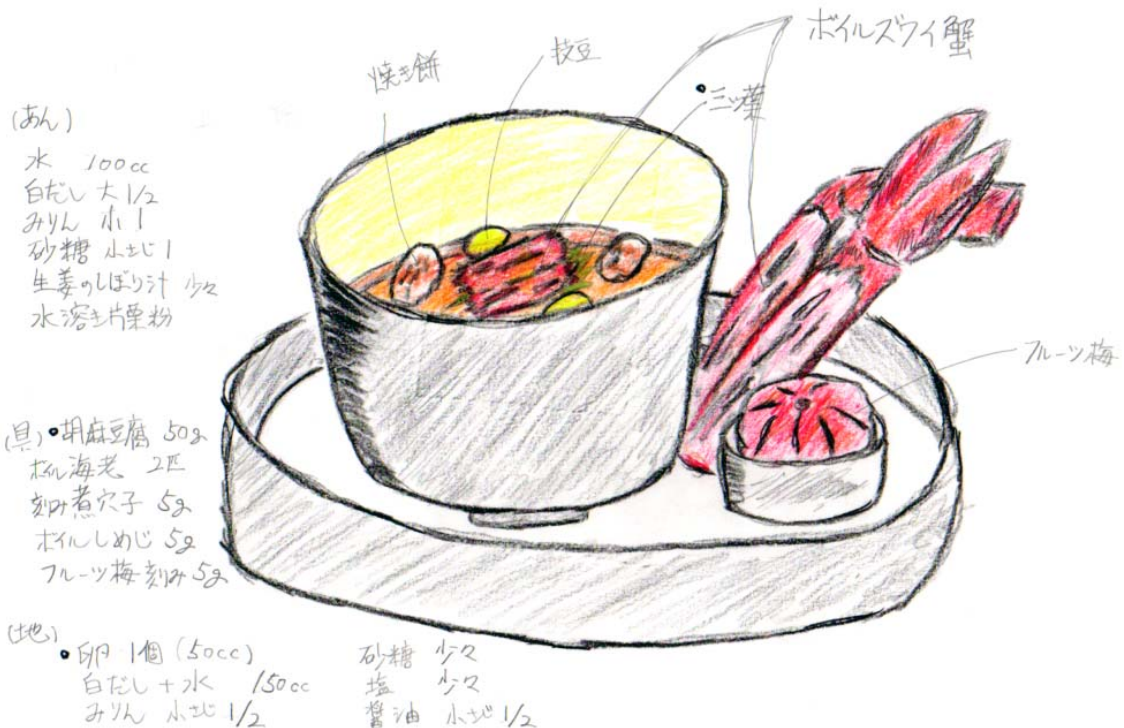
- ① 地内の具材を用意し、器に盛る。
- ② 地を作り漉し、①に入れる。78度で25分間蒸す。
- ③ 鍋であんを作りをする。水溶性片栗粉でとろみを付ける。(生姜の絞り汁を入れ過ぎず上品な仕上がりで)
- ④ 蒸し上がったら、あんをかける。
- ⑤ 飾り食材を盛る。

(コメント)

プリンのような滑らか地とフルーツの様な甘酸っぱい梅干しとの相性が、抜群に良いです。
デザート感覚で食べ応えのある、暖かいプリンと言った様な和食に仕上げました。

モドセレクション推奨

フルーツ梅干しとズワイ蟹の共演 茶碗蒸し



作成者 : Chef 内山