

信太焼き

●材料● 4人分

油揚げ ……………2枚
豆腐生地
〔 木綿豆腐 ……………1丁
長芋 ……………100g
卵 ……………1個
片栗粉 ……………大さじ2
砂糖 ……………大さじ1
濃口醤油 ……………15ml
〔 鶏ひき肉 ……………150g
砂糖 ……………大さじ1/2
濃口醤油 ……………10ml
青葱 ……………2本

生姜醤油
〔 濃口醤油 ……………60ml
煮きり酒 ……………30ml
おろし生姜 ……………大さじ1

(分量外)

サラダ油、ごま油

●作り方●

1. 木綿豆腐は布巾に包んで重しをして、水気をきる。裏漉しし、すり鉢に入れて十分にすり、おろした長芋、卵、片栗粉、砂糖、濃口醤油を加えてすりのぼす。
2. フライパンにサラダ油を熱し、鶏ひき肉をよく炒め、砂糖、濃口醤油で下味をつけ、ざるに上げ、汁気をきる。
3. 1に2のひき肉、小口切りにした青葱を加えて混ぜ合わせる。
4. 薄揚げを開いて3の生地を塗って巻く。強火の蒸し器で約5分蒸す。
5. フライパンにごま油を熱し、4の薄揚げの表面をこんがり焼き、適当な大きさに切り、器に盛り付ける。生姜醤油を作り、別器で添える。