

蓮蒸し

●材料● 4人分

蓮根生地

蓮根 …………… 400g
 塩 …………… 小さじ 1/2
 片栗粉 …………… 小さじ 1

しめじ …………… 100g

百合根 …………… 1/2 個

銀杏 …………… 12 個

八方だし

だし汁 …………… 400ml
 味醂 …………… 50ml
 塩 …………… 小さじ 1/3
 薄口醤油 …………… 20ml

食用菊(黄) …………… 2 個

銀あん

だし汁 …………… 400ml

味醂 …………… 30ml

塩 …………… 小さじ 1/2

薄口醤油 …………… 15ml

水溶き葛粉 …………… 大さじ 2

山葵 …………… 適量

(分量外)

塩、酢

●作り方●

- 蓮根生地を作る。蓮根はすりおろし、塩、片栗粉を混ぜ合わせる。
- しめじは小房に切り分けて塩ゆでする。水に落として冷ます。
- 百合根は1枚ずつはがして約2cm角に切る。塩ゆでし、水に落として冷ます。
- 銀杏は殻、薄皮をむいて塩ゆでする。水に落として冷ます。
- 八方だしを作る。鍋に味醂を入れ、火にかけて煮切る。だし汁、薄口醤油を加えてひと煮立ちさせ、氷水につけて冷ます。しめじ、百合根、銀杏をつけて下味をつける。
- 食用菊は花びらをむしり、酢少量を加えた湯でさっとゆでる。ざるに取り、しばらく流水にさらす。
- 蓮根生地に、しめじ、百合根、銀杏の汁気をきって加え、ざっくりと混ぜ合わせる。器に盛り付け、蒸気の上上がった蒸し器に入れ、強火で約10分蒸す。
- 銀あんを作る。だし汁に味醂、塩、薄口醤油を合わせて火にかけ、煮立ったら水溶き葛粉でとろみをつける。菊花を加え、菊花あんにする。
- 蒸し上がった蓮蒸しに菊花あんをかけ、おろした山葵を天盛りにする。