

蕪の風呂吹き

●材料● 4人分

蕪(こぶし大) ……4個

昆布だし

〔水 ……1000ml
昆布 ……30g

田楽味噌

〔白味噌 ……200g
酒 ……200ml
砂糖 ……30g
味醂 ……30ml
くるみペースト ……20g

分量外

米のとぎ汁、塩

●作り方●

1. 蕪は天地を切り落とし、その切り口が六角形になるように、周囲を縦に六面むき取る。
2. 蕪を米のとぎに入れて火にかけ、ゆでる。竹串がすっと通るくらいになったら、火からおろし、流水にしばらくさらす。
3. 田楽味噌を作る。鍋に白味噌、酒、砂糖、味醂を入れて合わせ、湯煎にかけて練る。木杓子ですくい、ゆっくりと落ちる程度のかたさまで練り上げたら、仕上げにくるみペーストを加え、混ぜ合わせる。
4. 鍋に分量の水、昆布を入れて火にかけ、昆布だしを引く。昆布を取り出して塩少量を加え、ゆでた蕪を加えてごく弱火で約10分煮る。
5. 器に蕪を盛り付け、田楽味噌を温めてかける。