

◆れんこんおこわ◆

●材料● 4人分

蓮根 …………… 3cm
半助 …………… 5個
枝豆 …………… 1/2袋
しば漬け …………… 30g
有馬山椒 …………… 小さじ1
もち米 …………… 3合

ごはんだし

水 …………… 300ml
うなぎのたれ …………… 80ml
濃口醤油 …………… 15ml
サラダ油 …………… 15ml
はすの葉(乾燥) …………… 1枚
竹の皮(細く裂いたもの) …………… 適量
(分量外)

塩

●作り方●

1. 蓮根をいちょう切りにし、水に落とす。塩ゆでし、水に落として水気を取る。
2. もち米を研ぎ、炊飯器に入れる。ごはんだしと半助を加えて炊く。
3. 枝豆は塩ゆでし、水に落とす。水気を取り、さやから出す。
4. はすの葉を水で戻し、熱湯で15分ゆでて臭みを取る。水でさらし、包みやすい大きさに切り分ける。
5. 炊き上がったもち米に、蓮根、枝豆、刻んだしば漬けと有馬山椒を加えて混ぜる。4等分し、はすの葉で包み、竹の皮で結ぶ。
6. 蒸し器で10分蒸す。