

鰻もどき

●材料● 4人分

豆腐生地

木綿豆腐	1丁(350g)
牛蒡	1/3本(30g)
山の芋(すりおろしたもの)	50g
片栗粉	小さじ2
海苔	1枚
生姜の甘酢漬け	適量
粉山椒	適量

たれ

酒	180ml
味醂	180ml
濃口醤油	180ml
たまり醤油	50ml
氷砂糖	40g

分量外

小麦粉、揚げ油

●作り方●

1. たれを作る。全ての調味料を鍋に入れ、火にかける。弱火で1割程度煮詰める。
2. 木綿豆腐は布巾に挟んで重石をし、しっかりと水切りをする。
3. 牛蒡はおろし金でおろし、適度に水気を絞る。
4. 豆腐生地を作る。水切りした豆腐を裏漉し、すり鉢に入れて十分にすり、おろした山の芋、牛蒡を加え、すり混ぜる。
5. 海苔を縦半分になり、裏側に豆腐生地を薄く塗り広げる。160℃に熱した揚げ油で揚げる。串を打って焼き床で焼き、表面に焼き色がつけば、たれを2~3回かけては乾かすようにしてあぶり、仕上げる。
6. 食べやすい大きさに切って器に盛り付け、粉山椒を振る。生姜の甘酢漬けを添える。