

れんこんと
えびの揚げ団子
～薄くず汁仕立て～



材料 (4人分)

【れんこんとえびの揚げ団子】



【薄くず汁】





作り方①（薄くず汁）

かぶ、にんじんはいちょう切りにする。

ごぼうは縦半分に切り、5mm厚さの斜め切りにし、酢水に浸けておく。



作り方②（薄くず汁）

だし汁に酒、薄口しょうゆ、食塩と野菜を加えて煮立て、柔らかくなるまで中火で煮る。水溶き片栗粉でとろみをつける。



作り方③（れんこんとえびの揚げだんご）

れんこんは皮をむき、酢水でさらし、すりおろして軽く水気を切る。

えびは分量外の酒と食塩で揉んで洗い、臭みをとる。背わたを除き、包丁でたたいて荒く刻む。



作り方④（れんこんとえびの揚げだんご）

すりおろしたれんこんにえび、卵白、片栗粉、食塩、こしょうを加えて、よく練る。揚げ油を**180度**に熱して、食べやすい大ききさになるようにスプーンですくいながら油に落として揚げる。火が通ったら油を切って、汁椀に盛り、薄くず汁を注ぐ。



えびの揚げ団子が入る、ぜいたくなお汁です。
ゆずの皮や三つ葉などを添えるとさらにグレードアップします。
お正月やおもてなしにぜひ、作ってみてくださいね！