

# 丸茄子の田楽

## 【作り方】

- ①.田楽みそを作る。
- ②.丸茄子は半分に切り、お尻を切って座りを良くする。皮から5mm位のところにぐるりと包丁を深く入れる。
- ③.170℃～180℃の油で揚げる。先に皮目を色止めの為に揚げ、色が安定してきたら、返して1分位揚げる。(低温だと油を吸うので必ず高温で揚げる。)
- ④.茄子の上にみそを少し厚めに塗り、包丁のみねで模様をつける。上にけしの実をふりかける。
- ⑤.ししとうは頭を少し切り、切り目を入れて素揚げにする。
- ⑥.器に天紙を敷き、上に茄子とししとうを盛る。

## 【田楽みその作り方】

鍋に材料を全て合わせて木べらで絶えずかきまぜながら15～20分練る。(なべ底に字が書けるくらいまで)パットに移して冷ます。(冷蔵庫で1ヵ月くらいもちます)

プレゼントにいかがですか？



## 【材 料】(4人分)

丸茄子……2個 ししとう ……8本

## 田楽みそ

白味噌 ……300g  
赤味噌 ……100g  
卵黄 ……1個  
ねりごま ……大さじ1  
酒 ……1カップ  
砂糖 ……100g



# みょうがの むら雲汁

## 【作り方】

- ①.みょうがはおしりを切り、半割りにし千切りにする。水に取りアクを抜き、すぐざるにあげる。
- ②.鍋にだし汁と調味料を入れ、沸いたらみょうがを入れる。ポウルに卵を割り入れる。高いところから卵を入れ、沸いたらすぐに火を止める。
- ③.お椀に盛り、へぎ柚子を1個吸い口にする。

## 【材 料】(4人分)

みょうが ……2個  
だし汁 ……4と1/2カップ  
塩 ……小さじ1  
淡口しょうゆ ……小さじ1  
卵 ……2個  
青柚子 ……少々

