

ほたて料理のレシピ【パート5】

★ほたて団子の餡かけ★

○材料（4人分）

1. 貝柱 …… 約20個（ほたてだけだと高くつくので、解凍したイカを混ぜるのもいいかもしれません）
2. タマネギ …… 1/4個～半個
3. 青じそ …… 5枚
4. 三つ葉 …… お好みで
5. 卵白 …… 1個分だと生地がゆるくなるので、腰を切ってから、少しずつ加えます
6. 昆布とカツオのダシ
7. 塩 8. 醤油 9. 片栗粉 10. 揚げ油



① 貝柱、タマネギ、青じそ、卵白の半分、塩少々をロボクーブに入れて、きめ細かく攪拌（かくはん）します。貝柱だけだと高くつくので、解凍したイカの水分をよく拭き取って混ぜるのもいいでしょう。 ※くれぐれも、卵白を一度に全部入れないでください！



② 昆布とカツオでダシを取っておき、醤油を少したらし、ほたて団子のゆで汁にします。
③ 両手を水で濡らし、団子の表面がなめらかになるように形を整え、沸騰したゆで汁にやさしく入れて、ゆっくりと中まで火が通るように茹でます。



このとき、強火で茹でるとすが立つので、コトコトと泡立つ程度に茹でてください。

④ 次に餡かけの銀餡を作ります。

②で作っただし汁にもう少し醤油を加え味をつけ、水溶き片栗粉でとろみをつけます。

⑤ 茹であがったほたて団子を器に盛りつけ、三つ葉をのせて熱々の餡をかければ完成です♪



おっ市のうまは日本!

★ほたてしんじょ★

○材料は、ほたて団子の餡かけと一緒にです！

◇作り方

- ① 上記「ほたて団子の餡かけ」レシピの①で作った生地を、丸いスプーン2本ですくい取り、片栗粉の上に静かに置き、表面に片栗粉をまぶします。両手で優しく成形するときれいに仕上がります。
- ② 170℃まで油を熱します。生地が繊細で、においが吸着してしまうので、必ず新しい油を使ってください。
- ③ 170℃に熱した油に静かに生地を入れ、弱火にして中まで火を通します。
- ④ 写真1のように、きつね色に焦げ目がつくまで揚げます



((盛りつける前に、熱々を味見するのが最高ですよね・・・♡))

☆盛りつけ例です☆



レモンは是非欲しいところです。パプリカ、スナップエンドウ、アイスプラント、ニンジン、ホワイトアスパラなどをエゴマオイルで和えて、バルサミコ酢をかけて食べると最高ですよ☆彡

お市のつまは日本-!