

蟹味噌田楽

●材料● 4人分

がざみ …………… 1杯
 丸なす …………… 1個
 グリーンアスパラガス …………… 1束
 こんにゃく …………… 1/2丁
 しめじ …………… 1パック
 蟹だし
 { 蟹の殻 …………… 1杯分
 水 …………… 1000ml
 昆布 …………… 5cm角

白田楽味噌

{ 白味噌 …………… 300g
 卵黄 …………… 3個
 酒 …………… 45ml
 味醂 …………… 45ml
 砂糖 …………… 75g

蟹味噌

{ 白田楽味噌(上記より) …………… 80g
 蟹だし(左記より) …………… 30ml

(分量外)

酒、揚げ油

●作り方●

1. がざみは前かけと甲羅をはずし、がに(えら)を取り除く。甲羅と胴に酒を振って強火の蒸し器で約15分蒸す。蒸し上がればそのまま冷ます。足を切り落とし、胴を半分に切り、それぞれ身を取り出す。
2. 丸なすは皮を薄くむき、食べやすい大きさに切る。
3. グリーンアスパラガスは下処理し、3cm長さに切る。こんにゃくは一口大にちぎり、熱湯でゆでる。しめじは小さい房に分ける。
4. 蟹だしを作る。鍋に水、昆布、蟹の殻を入れて火にかけ、味が出れば、ざる漉しする。
5. 白田楽味噌を作る。鍋に白田楽味噌の材料を入れてよく混ぜ合わせ、弱火にかけ、木杓子で焦がさないように練り、裏漉しする。
6. 白田楽味噌に蟹の身、蟹だしを加え、固さを調節し、蟹味噌を作る。
7. 165℃に熱した揚げ油で丸なす、アスパラガス、こんにゃく、しめじを揚げる。
8. ボウルに野菜を入れ、蟹味噌を適量加えて混ぜる。器に盛り付け、蟹味噌を適量かけ、バーナーで焼き目をつける。