

子芋のみたらし団子

●材料● 4人分

子芋団子

子芋 …………… 300g
卵 …………… 1/2 個分
塩 …………… 小さじ 1/3
片栗粉 …………… 20g
おかき(柿の種) …………… 50g

ゆでずわい蟹の足 …………… 2 本分

銀あん

だし汁 …………… 400ml
味醂 …………… 30ml
塩 …………… 小さじ 1/2
薄口醤油 …………… 15ml
水溶き葛粉 …………… 大さじ 4

黄柚子 …………… 1/2 個

(分量外)

小麦粉、卵白、揚げ油

●作り方●

1. 子芋団子を作る。子芋は皮をむいてすりおろす。溶き卵、塩、片栗粉を加えて混ぜ合わせ、ボウルに薄く広げてラップをし、強火の蒸し器で約 10 分蒸す。温かいうちに木杓子で混ぜて粘りを出し、直径約 2cm に丸める。
2. おかきはフードプロセッサーにかけ、細かく砕く。子芋団子に小麦粉をまぶして、卵白をつけ、砕いたおかきをまぶす。
3. ゆでずわい蟹は殻をむき、身をほぐす。
4. 銀あんを作る。鍋にだし汁を入れて温め、味醂、塩、薄口醤油を加えてひと煮立ちさせる。水溶き葛粉を加えてとろみをつけ、ほぐした蟹の身を加え、蟹あんにする。
5. 170℃に熱した揚げ油で子芋団子を揚げる。
6. 竹串に子芋団子を刺して器に盛り付け、温めた蟹あんをかけて振り柚子をする。