

子芋まんじゅう蟹味噌鑄込み

●材料● 4人分

子芋まんじゅう

子芋	10個(180g)
浮き粉	25g
塩	小さじ2/3
マヨネーズ	大さじ1
蟹味噌(上記レシピより)	20g
みじん粉	適量
白むき胡麻	適量

銀あん

蟹だし汁(上記レシピより)	350ml
味醂	35ml
塩	小さじ1/2
薄口醤油	25ml
水溶き葛粉	適量
土生姜(針生姜)	30g分

(分量外)

小麦粉、卵白、揚げ油

●作り方●

1. 子芋は強火の蒸し器で約10分蒸して皮をむき、裏ごしする。浮き粉、塩、マヨネーズを加えてしっかり混ぜる。強火の蒸し器で約10分蒸す。
2. 子芋まんじゅうの生地が蒸し上がれば、木杓子でよく練る。手のひらに適量広げ、蟹味噌を入れて包み、丸める。小麦粉、卵白、みじん粉と白むき胡麻を混ぜたものを、順につける。
3. 子芋まんじゅうを165℃に熱した揚げ油で、色につかないように全体を転がすようにして揚げる。
4. 銀あんを作る。鍋に蟹のだし、味醂を合わせ煮立て、塩、薄口醤油を加える。軽く煮立っている状態でかき混ぜながら水溶き葛粉を加えてとろみをつけ、ひと煮立させてでんぷん臭を抜く。
5. 器に子芋まんじゅうを盛り、銀あんをかける。針生姜をのせる。