



直火茶碗(土鍋)蒸し(3~4人分)

材 料

[茶わん蒸し]

- ・卵Lサイズ……2個
- ・だし汁……2カップ
- ・塩……小さじ1
- ・薄口しょうゆ……小さじ1 / 4

[あん]

- ・あさり……300グラム
- ・塩……大さじ1
- ・だし汁……1カップ
- ・酒……大さじ2
- ・塩……小さじ1/4
- ・うすくちしょうゆ……小さじ1/4
- ・片栗粉……小さじ2
- ・水……小さじ2
- ・みつ葉……1/2束(3cmのざく切り)

つくりかた

- ・ 卵をボウルに割り、よくかきまぜる。
- ・ だし汁と塩、うすくちしょうゆを加えてまぜる。
- ・ ざるで濾しながらペア2号に移し、浮いた泡をきれいにすくい取るか、火であぶって消す。
- ・ 弱火で13分から15分、鍋の中でコトコトと音がしてきたら火を止めて10分ほどそのままにしておく。
土鍋の口の部分にギュッと絞ったペーパータオルを詰めておくと水分が鍋の中に入らない。
土鍋をかるくゆすってみて濁った卵液が出なければできあがり。
直火なのでだし汁と卵液が少し分離したようになるが、問題はない。
- ・ 蒸している間に、砂抜きをしたあさを塩大さじ1を振ってこするようにしてよく水洗いする。
- ・ あさを小鍋に入れ、酒を加えて火にかける。
ポンポンと殻があいてきたら火を止めて1分ほどそのままにし、ざるにあけて汁と貝に分ける。
- ・ 貝殻から貝の身を取り出す。
- ・ 小鍋にだし汁1カップと塩、薄口しょうゆを加えてひと煮立ちさせ、水で溶いた片栗粉を加えてとろみをつける。
- ・ 出来上がったらBにアサリの身と三つ葉を加えAの上にそっと流し入れる。

