



仙台麩と翡翠茄子のトロリアんかけ



| 【材料】 4人前 | 分量 |
|------------------|-------|
| 仙台麩 | 大1本 |
| 茄子 | 大2本 |
| 出汁 | 500ml |
| 片栗粉 | 適量 |
| ショウガ（針切りして水にさらす） | ひとかけ |
| 揚げ油 | 適量 |
| 【あん】 | |
| 白だし | 大さじ1 |
| 水 | 150ml |
| 水溶き片栗粉 | 適量 |

【調理方法】

1. 仙台麩を1cm幅の輪切りにし半量の出汁に浸しておく。茄子はへたを取り、縦に隠し包丁を入れる。
2. 茄子を3分ほど素揚げし冷水にとって皮をむき、縦に4等分して残りの出汁にひたしておく。仙台麩は軽く水分を切り片栗粉をまぶし、カラリと揚げる。
3. あんを作る。水に白だしを入れて沸騰させ、火を弱めて水溶き片栗粉でとろみをつける。
4. 器に仙台麩と翡翠茄子を盛り付けあんをかけた後、針ショウガをのせて出来上がり。