



えびの若菜焼きあげ麩のせ



【材料】	分量（4人分）
仙台あげ麩	8～10個
大根の葉	適量
卵黄	1個分
塩	ひとつまみ
有頭えび	4尾
【えびの下味】	
酒	大さじ2
塩	小さじ1/3

【調理方法】

1. 仙台あげ麩は手をつぶしておく。
2. えびは塩水につけ水気をとって、背側の頭に近いところから尾さきまで包丁を入れて開き楊枝2本でうち型を調える。下味を5分ほどつける。
3. 大根の葉はさっとゆでて細かく刻み、水気を絞る。
4. 卵黄に塩を混ぜて溶き卵を作る。
5. 天板にオープンシートをしき、エビの殻を下にして並べ210℃のオーブンで8分焼く。
6. 3) の卵液を刷毛等でたっぷりと塗り、1) のあげ麩をのせてオーブンに戻し、乾いたら大根の葉をのせ出来上がり。