

えびつ にしょく  
海老付き二色たまご



《材料》

・ブラックタイガー	10尾
・卵	12個
・砂糖	大さじ10
・塩	小さじ1弱
・酢	少々



《作り方》

- (1) 海老は曲がらないように竹串を刺す。熱湯に酢を落とし、茹でて冷まし殻を外し、腹を開く。
- (2) 卵は固ゆでにし、白身と黄身を別容器にうらごしにする。砂糖と塩の半量を入れ混ぜ合わせる。
- (3) ラップを敷き、表を下にし、交互に6尾並べ、黄身の半量を乗せ、更に白身をのせ包み型を作る。
- (4) 2本作り、蒸し器で10～12分蒸す。冷ましてラップを外し海老に合わせて扇型に切ったら完成♪

はな  
じんだんの花



《材料》

★じんだん	
・枝豆	200g
・砂糖	60g
・塩	少々
★じんだんの花	
・じんだん	200g
・ゆで卵	1個



《作り方》

- (1) 枝豆を茹でて豆をはじき、薄皮を取ってすりつぶす。そこへ砂糖と塩を入れて混ぜ、じんだんにする。
- (2) じんだんを4等分にして丸く形を整える。スプーンで丸く少し深く穴を作る。
- (3) ゆで卵はみじん切りにして、4等分にして丸くし、ラップに包む。
- (4) じんだんの穴にラップを外した刻みゆで卵を乗せ、形を整えて完成♪