

9. 金目しんじょ



材 料 (4 人 分)	金目	小々	2尾	パセリ	適量
	みそ		50g	砂糖	小さじ1
	ごぼう		50g	塩	少々
	人参		50g	しょう油	少々
	しいたけ	中	2個	片栗粉	適量
	卵の黄身		1個	油	適量
	長芋		150g		
	しょうが		1かけ		

- 作
り
方
- (1) 金目は三枚におろし、細かく切り、すり鉢で良くする。
 - (2) 野菜はそれぞれさいの目に切り、長芋はすっておく。
 - (3) 金目のすったものに野菜を混ぜ、みそ、卵の黄身、長芋、砂糖を入れ、適当な形にし、半分は蒸し、もう半分は油で揚げる。
 - (4) 器に青じその葉をひき、蒸したもの、揚げたものを入れ、あんをかけ、上にパセリをちらす。

一
口
メ
モ

- ・上品な味。