

## かき玉汁

### 材 料

卵	1個
万能ねぎ	1/4束
かつおだし	2カップ
A 酒	小さじ1
A 薄口醤油	小さじ1/2
A 塩	小さじ1/2
B 片栗粉	小さじ1/2
B 水	小さじ1

### ここがポイント

とき卵を菜箸に伝わらせながら細く流し入れると卵がふわっと浮いてきます。汁がにごらないように、卵液を流し入れたら決してかき混ぜないこと。

### 作り方

- 1 卵は卵白をよくきりながらときほぐす。万能ねぎは1cm長さに切る。
- 2 だしを中火で煮立て、Aで調味する。弱めの強火にして、沸騰したら、Bの水どき片栗粉をまぜながら加え、とろみをつける。
- 3 万能ねぎを加え、すぐにとき卵を細く流し、ふわっとしたらすぐに火を止め、余熱でふんわり火を通す。



## なすの味噌田楽

### 材 料

なす	2個
しし唐辛子	4本
サラダ油	大さじ2
みそ	大さじ2
砂糖	大さじ1
水	大さじ1
みりん	小さじ2

### 作り方

- 1 小鍋に田楽みその材料を入れてよく混ぜ合わせ、中火にかける。ふつふつしてきたら弱火にし、木ペラで混ぜながらペースト状になるまでよく煉る。
- 2 なすはへたを残したまま縦半分に切り、皮の内側に添ってぐるりと切り込みをいれる。皮側には浅く格子状の切り込みを数本入れる。しし唐辛子は包丁の刃先で刺して切り込みを入れる。
- 3 フライパンになすを並べてサラダ油をかけ、全体にからめる。中火にかけ、焼き色がつくまで両面をじっくり焼く、最後にしし唐辛子を加えてさっと焼く。器に盛って1の田楽みそを塗りしし唐辛子を添える。

