

えびいもの揚げだし



材 料 (4人分)

えびいも …… 8個

【かけつゆ】

みりん …… 1/4 カップ
しょう油 …… 1/4 カップ
砂糖 …… 小さじ 1/3
だし (かつお) …… 1 カップ

【薬味】

かつお節 …… 適宜
あさつき (小口切り) …… 適宜
ショウガ (すりおろす) …… 適宜
のり (細切り) …… 適宜
片栗粉 …… 適宜、揚げ油 …… 適宜

作 り 方

- ①. えびいもは皮をむいて水洗いし、米のとぎ汁でゆでる。竹ぐしがスッと通るまでゆでたら、ザルに上げてえびいもをきれいに洗ってから水気をきる。
- ②. ①に片栗粉を少々まぶし、160度の揚げ油で表面がキツネ色になるまで、じっくりと揚げる。
- ③. かけつゆをつくる／小鍋にみりんを入れ煮立て、しょう油、砂糖、だしを加え再度煮立てる。
- ④. 器にえびいもを盛り、③の温かいかけつゆをかける。好みの薬味のをせる。

海老芋【えびいも】 (サトイモ科)

里芋のひとつですが、くっきりとしたしま模様と曲がり具合がえびにそっくりで肉質は粉質だが、ち密で粘りけがあり、軟らかいのにモチモチとした風味です。皮は厚めにむいて調理します。