



### 【材料】（4人分）

かき	200g	
（塩・しょうゆ）	各小さじ1	
タラ	2切れ	
〔塩	小さじ1/3	
酒	小さじ2	
かぶ	400g	
人参	50g	
ぎんなん（缶詰）	20粒	
きくらげ	4枚	
だし昆布 8cm	4枚	
卵白	1個分	
A	だし汁	1カップ
	塩	少々
	しょうゆ・みりん	各小さじ1
	片栗粉	大さじ1
	おろししょうが	適量

### 【作り方】

- ①かきは塩を振って洗い、しょうゆをかける。タラ1切れを4等分し、塩、酒を振る。
- ②かぶはすり下ろして絞り、戻したきくらげ、卵白、塩少々と混ぜる。
- ③人参は小さめに型で抜く。
- ④だし昆布を器に敷き、①②③とぎんなんをのせ、蒸す。
- ⑤Aを鍋に煮立て、倍量のだし汁で溶いた片栗粉を入れ煮立て、④を器に盛ってかける。上におろししょうがをのせる。