



【材料】（4人分）

なす	50g
A：薄口しょうゆ	小さじ2
エビ（小）	9尾
寒天	1/2本
だし汁	1.5カップ
B：薄口しょうゆ、みりん	各小さじ1
青じそ	4枚
薬味：	
しょうが（おろしたもの）	10g
ねぎ（小口切り）	少々

【作り方】

- ①なすは皮をむき、水につけてアクを抜く。色よく茹でてザルに上げ、冷まして水気を絞る。
- ②①を縦4つ切りにし並べ、Aで下味をつける。
- ③エビは背ワタを取り、茹でて水にとって冷まし、殻をむく。
- ④寒天はだし汁で煮溶かし、Bで調味する。
- ⑤流し箱に④を少し流し入れて②を入れ、残りの④を流し入れて上に③を並べる。
- ⑥⑤を食べやすい大きさに切って器に盛り、しそと薬味を添える。