『蒸し卵の餡かけ』

「材料」

（具）

人参・・・1/3本

ニラ・・・1/2束

鶏肉・・・１５０g

（卵液）

卵・・・４個

出汁・・・２００cc

塩・・・少々

砂糖・・・少々

日本酒・・・大１

薄口醤油・・・大２

みりん・・・大１

（銀餡）

出汁・・・２００cc

薄口醤油・・・大１

日本酒・・・大１

みりん・・・大１

片栗粉・・・大１（水で溶いておく）

カニほぐし身・・・３０〜５０g

「作り方」

1. 具の大きさを３mm〜５mmに揃えて切ります。
2. 卵液を作り、網で漉して①と混ぜます。
3. 型に液を流し入れて、１０〜１５分蒸します。
4. 餡の材料を火にかけ、カニ身を入れて一煮立ちしたら水溶き片栗でとろみをつけます。
5. 器に切り分け、餡をたっぷりかけて完成です！