

## えびしんじょうのすまし汁

### 【材料】(4人分)

- ・えび 80g
- ・(塩・酒) 少々
- ・はんぺん 50g
- ・片栗粉 4g
- ・卵白 25g
- ・小花麩 8枚
- (予め水 or 湯で戻して絞しておく)
- ・みつ葉 少々
- ・だし汁 720ml
- ・塩 小 1/2 弱
- ・薄口醤油 小 1

### 【作り方】

- ① えびは背わたをとって、塩、酒を少々振りかけ、包丁で細かく切る。
- ② はんぺんを包丁で細かく切って、すりつぶす。
- ③ ①、②、片栗粉、卵白を混ぜる。(ミキサーにかけてもよい)
- ④ 鍋に湯を沸かし、③のすり身をスプーンなどで少し丸めて(1人2個)、湯の中に入れて茹でる。
- ⑤ 鍋にだし汁、塩、薄口醤油を入れて、加熱して味を調える。
- ⑥ 器に④、花麩、みつ葉を入れ、⑤を注ぐ。(細く切ったゆずの皮や木の芽を入れてもよい)

