

平成25年10月17日（木曜日）開催

八幡浜魚食文化継承事業「シーフードクッキング特別編②」レシピ

講師：道後温泉ふなや 和食料理長 久保田昌司 氏

あまぎきのこあん掛け

材料（2人分）

あまぎ 2尾
片栗粉 適量
舞茸 1/2 パック
椎茸 2枚
しめじ 1/2 パック
刻み葱 適量
揚げ油 適量
大根おろし 50g
（水気を切ったもの）
出汁 240cc
薄口 大さじ2
みりん 大さじ2
葛（水溶き）
又は水溶き片栗粉



} A

作り方

- ①あまぎは水洗いして、水気をふき取り、片栗粉をつけ 170℃の油で揚げる。
- ②舞茸、しめじは石付きの部分を取り除き、椎茸はスライスしておく。
- ③鍋に A を合わせ煮立てて②を加えてさっと煮て、葛でとろみを付け、大根おろしを加える。
- ④器に①を盛り、③を上から掛けて、刻み葱を添える。