

## 化かし蒲焼き

### ●材料● 4人分

油揚げ…………… 1枚  
 豆腐生地  
 木綿豆腐 (300g) …… 1丁  
 山芋 (おろしたもの) … 大さじ3  
 卵…………… 1/2個  
 砂糖…………… 大さじ1/2  
 塩…………… 少量  
 薄口醤油…………… 5ml  
 焼き穴子…………… 2尾  
 銀杏…………… 12個

### 焼きだれ

酒…………… 200ml  
 みりん…………… 200ml  
 濃口醤油…………… 200ml  
 たまり醤油…………… 30ml  
 氷砂糖…………… 40g  
 穴子の骨 (焼いたもの) … 4尾分  
 \*すべてを鍋に入れて煮詰めたもの  
 粉山椒…………… 適量  
 小麦粉、塩

### ●作り方●

1. 油揚げは熱湯でゆでて油抜きをし、ざるに上げる。冷めたら水分をふき取り、3辺を切り開く。
2. 木綿豆腐は乾いた布巾に挟み、重しをして水切りする。
3. 木綿豆腐を裏漉しし、すり鉢に入れて十分にすり、山芋を加えてよくすり混ぜる。卵をほぐして徐々に加えてすりのばし、分量の調味料を順に加えてよくすり合わせる。
4. 1の油揚げの両面に小麦粉をふり、表側に豆腐生地を塗る。裏側にも豆腐生地を少し塗り、焼き穴子はり付ける。
5. 蒸し器に入れて、豆腐生地に火が通る程度に蒸す。
6. 串を打ち、焼き床で焼く。豆腐生地に焼き色がつけば、焼きだれを2~3回かけ、乾かすようにあぶる。
7. 焼き上げれば串を抜き、適当な大きさに切り、粉山椒をふる。
8. 銀杏は殻を割り、たっぷりの塩と一緒に鍋に入れ、火が通るまで煎る。
9. 器に7を盛り付け、銀杏を添える。