



## 蟹味噌田楽

### ●材料● 4人分

がざみ	1 杯
丸なす	1 個
グリーンアスパラガス	1 束
こんにゃく	1/2 丁
しめじ	1 パック
蟹だし	
蟹の殻	1 杯分
水	1000ml
昆布	5cm 角

### 白田樂味噌

白味噌	300g
卵黄	3 個
酒	45ml
味醂	45ml
砂糖	75g

### 蟹味噌

白田樂味噌(上記より)	80g
蟹だし(左記より)	30ml

(分量外)

酒、揚げ油

### ●作り方●

1. がざみは前かけと甲羅をはずし、がに(えら)を取り除く。甲羅と胴に酒を振って強火の蒸し器で約 15 分蒸す。蒸し上がればそのまま冷ます。足を切り落とし、胴を半分に切り、それぞれ身を取り出す。
2. 丸なすは皮を薄くむき、食べやすい大きさに切る。
3. グリーンアスパラガスは下処理し、3cm 長さに切る。こんにゃくは一口大にちぎり、熱湯でゆでる。しめじは小さい房に分ける。
4. 蟹だしを作る。鍋に水、昆布、蟹の殻を入れて火にかけ、味が出れば、ざる漉しする。
5. 白田樂味噌を作る。鍋に白田樂味噌の材料を入れてよく混ぜ合わせ、弱火にかけ、木杓子で焦がさないように練り、裏漉しする。
6. 白田樂味噌に蟹の身、蟹だしを加え、固さを調節し、蟹味噌を作る。
7. 165°Cに熱した揚げ油で丸なす、アスパラガス、こんにゃく、しめじを揚げる。
8. ボウルに野菜を入れ、蟹味噌を適量加えて混ぜる。器に盛り付け、蟹味噌を適量かけ、バーナーで焼き目をつける。