

## 芥子れんこん

### ●材料● 4人分

れんこん …………… 2 節

れんこんの煮汁

〔だし汁 …………… 500ml  
みりん …………… 40ml  
塩 …………… 小さじ 1/2〕

芥子味噌

〔ゆで卵の黄身 …………… 5 個分  
白味噌 …………… 70g  
砂糖 …………… 小さじ 1/4  
塩 …………… 少量  
練りがらし …………… 大さじ 2〕

揚げ衣

〔きなこ …………… 75g  
小麦粉 …………… 75g  
卵 …………… 1 個  
水 …………… 230ml〕

(分量外)

小麦粉、サラダ油

### ●作り方●

1. れんこんの皮をむいて熱湯で柔らかくなるまでゆで、ざるに上げて冷ます。
2. れんこんの煮汁を鍋に合わせて火にかけ、れんこんをさっと煮てざるに上げて冷ます。
3. 芥子味噌を合わせる。ゆで卵の黄身を裏ごしして残りの調味料と混ぜ合わせる。
4. れんこんに芥子味噌を詰める。
5. 揚げ衣の材料をボウルに合わせてよく混ぜる。
6. れんこんに小麦粉を薄くまぶして衣を全体にたっぷりつけ、165℃の油で揚げる。