

子芋のみたらし団子

●材料● 4人分

子芋団子

子芋	300g
卵	1/2 個分
塩	小さじ 1/3
片栗粉	20g

おかき(柿の種) 50g

ゆでずわい蟹の足 2 本分

銀あん

だし汁	400ml
味醂	30ml
塩	小さじ 1/2
薄口醤油	15ml
水溶き葛粉	大さじ 4

黄柚子 1/2 個
(分量外)

小麦粉、卵白、揚げ油

●作り方●

1. 子芋団子を作る。子芋は皮をむいてすりおろす。溶き卵、塩、片栗粉を加えて混ぜ合わせ、ボウルに薄く広げてラップをし、強火の蒸し器で約 10 分蒸す。温かいうちに木杓子で混ぜて粘りを出し、直径約 2cm に丸める。
2. おかきはフードプロセッサーにかけ、細かく碎く。子芋団子に小麦粉をまぶして、卵白をつけ、碎いたおかきをまぶす。
3. ゆでずわい蟹は殻をむき、身をほぐす。
4. 銀あんを作る。鍋にだし汁を入れて温め、味醂、塩、薄口醤油を加えてひと煮立ちさせる。水溶き葛粉を加えてとろみをつけ、ほぐした蟹の身を加え、蟹あんにする。
5. 170℃に熱した揚げ油で子芋団子を揚げる。
6. 竹串に子芋団子を刺して器に盛り付け、温めた蟹あんをかけて振り柚子をする。