

近江赤こんにゃく田楽

●材料● 4人分

赤こんにゃく ……………200g

赤こんにゃくの煮汁

だし汁 ……………200ml
味醂 ……………20ml
塩 ……………少量
薄口醤油 ……………10ml

赤練り味噌

白味噌 ……………100g
白味噌 ……………50g
卵黄 ……………1個
酒 ……………150ml
砂糖 ……………50g

そばの実（きざんだもの） ……適量

（分量外）

塩、だし汁

●作り方●

- 1、赤こんにゃくは一口大に切り、塩をまぶしてもみ、そのまま熱湯でゆで、おか上げして水気をきる。
- 2、赤こんにゃくの煮汁を煮立て、赤こんにゃくを入れて弱火で約5分煮て、そのまま冷ます。
- 3、材料を鍋に入れて合わせ、湯煎にかけてもとの味噌のかたさまで練り上げる。
- 4、裏漉しして冷まし、だし汁適量でやわらかくする。
- 5、赤こんにゃくの汁気をきり、上火式焼き床で焼く。
- 6、赤練り味噌を表面に塗り、そばの実をふりかけ、表面に焼き色がつけば火からおろす。