

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。