

# あいちの小麦「きぬあかり」レシピコンテスト 応募レシピ

## きぬあかりフースター特別賞

料理名 きぬあかりの蕪饅頭吸い物仕立て

材料と分量(2人分)

- ・きぬあかり 50g
- ・蕪 150g
- ・むきエビ 30g
- ・塩 少々
- ・酒 少々
- ・出汁 300cc
- ・薄口醤油 少々



調理方法

- ① 蕪の皮を剥き、おろし金ですりおろす。おろしたものをペーパーでつつんで絞り、水分をとる。
- ② むきエビを包丁で細かくたたく。
- ③ ①と②を合わせ、きぬあかりを30g加える。塩と酒を少量加え、混ぜ合わせる。
- ④ ③を手のひらで丸め、蒸し器で7分蒸す。
- ⑤ 蒸しあがった物に残りのきぬあかりをつけて、180度の油で色づくまで揚げる。
- ⑥ 出汁に塩、薄口醤油、酒を適量加え、味を整える
- ⑦ 器に5とあしらいを盛り、6をかけて完成

調理時間

45分

料理のポイント  
作品に対する思い入れなど

中の饅頭はもちりと蕪の香りがして美味しいです。  
吸い物だけでなく、煮物にも使えます。

審査委員長の  
コメント

「きぬあかり」の特徴を理解し、おいしーだと具材がよくあった、和食の伝統を感じさせる料理である。