

なめらか食感♡

蒸し茶碗蒸し



材料（2人分）

卵 1個

水 135ml

白だし 大さじ1

茹で海老 2尾

茹でオクラ 2本（小口切り）

〈和風ジュレ〉（作りやすい分量）

水 100ml

白だし 大さじ1/2

粉ゼラチン 2.5g

柚子胡椒 少々（お好みで）

作り方

- ① ボウルに卵を入れて、しっかりと溶き、水、白だしも加えてよく混ぜ合わせる。ザルでこして、耐熱容器に8分目くらいまで入れアルミホイルを被せる。
- ② フライパンに、布巾を敷き、①を入れて、容器の1/3から半分くらいつかるぐらい湯を入れて蓋をし沸騰直前まで2分ほど中火で加熱する。蓋を菜箸などを挟み少しずらして（蒸し器の中を90℃にする）弱火で5～7分竹串を刺して濁った液体が出なくなるまで加熱する。（ほぼ固まっている場合は、火を止めて蓋をしてそのまま3～5分置き余熱で調整する）粗熱が取れたら、冷蔵庫で冷やす。（注意：入れる容器や、火加減や蓋の密閉状況により加熱時間は異なります）
- ③ 〈和風ジュレを作る〉鍋に、ジュレの材料を入れて中火で80度くらいに温め、ゴムベラで混ぜながら、ゼラチンを溶かす。ゼラチンが溶けたら、容器に移し、氷水でとろみがつくまで冷し、冷蔵庫で冷やし固める。
- ④ ②の上に茹でて小口切りに切ったオクラと茹で海老をのせて、③のジュレをフォークで細かくし崩してかける。