

## はまぐりと濃厚胡麻とうふの茶碗蒸し



使用商品：胡麻濃厚金ごまとうふ 50g

胡麻濃厚黒ごまとうふ 50g

胡麻濃厚白ごまとうふ 50g

### <材料> 4人分

卵	3個
はまぐり	8個
濃厚胡麻とうふ(3種)	2個
だし汁	2カップ
A 酒・みりん	各小2
塩	小1/2
薄口醤油	少々
三つ葉	
飾り用赤・黄パプリカ	少々

### <作り方>

1. はまぐりとだし汁を鍋に入れ、フタをして蒸し煮にし、はまぐりの殻が開いたら火を止める。
2. ボールに卵を割りほぐし、1.の煮汁と調味料Aを加え、よく混ぜ、こしておく。
3. 器に4つ切りにした濃厚胡麻とうふ、はまぐりを入れ 2.の卵液を加え、蒸気の上上がった蒸し器で蒸す。
4. 8分通り蒸せたら、三つ葉と型抜きをした赤・黄パプリカを加え、蒸しあげる。