

白和え（ゆず釜）



材料 4人分

・貝割れ	1パック
・しめじ	1/2パック
・木綿豆腐	1丁
・ゆず	2個

《八方地》

・だし汁	400ml
・薄口しょうゆ	40ml
・みりん	適量

《白和え衣》

・薄口しょうゆ	小さじ1
・あたり胡麻（ねりごま）	大さじ1
・砂糖	小さじ1

作り方

- ① 貝割れは根の部分を取り輪ゴムでくくり茹でる。
- ② しめじは石づきを取り、ほぐし茹でる。
- ③ 八方地を合わせ、貝割れ・しめじを漬け込む。
- ④ 柚子は果肉と白いワタの部分を取り除き、針ゆず（ゆずの千切り）をする。
- ⑤ 木綿豆腐は一丁を半分にカットし、茹でて水気を切っておく。
- ⑥ すり鉢を準備し、木綿豆腐をすったら白和え衣の調味料で味付けをする。
- ⑦ ⑥に貝割れ・しめじのだしをよく切り合わせ、ゆずを入れて仕上げたらゆず釜の中へ詰める。

【ゆず釜】

柚子の上部を切り、中身をくりぬいてきれいに洗う。