《材料》

- ・丸高「上生身」150g・芝海老 8尾・塩 少々・卵白 1/4個
- ・大和芋(すりおろし)大さじ1
- ・だし汁 出来上がり4カップ (水5カップ・鰹節12g・昆布10g)
- ・しめじ・カイワレ大根(飾りつけ)
- ・ゆず (お好みで)

《作り方》

- 1. 鰹節と昆布で一番だしをとる。 4 カップを鍋にとり、塩(**4.6** g)、 薄口醤油(小さじ1)で調味する。
- 2. 芝海老は背わたと殻を取り、みじん切りにしてたたく。
- 3. すり鉢にすり身と②、塩を加えてする。更によく溶いた卵白とすりおろした大和芋を加える。
- 4. 二番だしを沸騰させ、③のしんじょの種をしゃもじの上にとり、 すべらすようにしながら出汁の中に落として茹でる。 同じ鍋に小房に分けたしめじも入れる。
- 5. 貝割れは糸でしばりさっと茹でる。
- 6. お椀にしんじょ、しめじ、貝割れを盛り、温めた一番出汁を 注ぐ。 吸い口に柚子を添える。

