

# 豆腐と上生身の豆鼓蒸し

## 【材料】

- ・丸高「上生身」120グラム ・豆鼓30グラム ・豆腐半丁 ・万能ネギ（小口切り）1本分
- ・ニンニク（みじん切り）1粒分 ・卵 1個 ・香菜 適量

## 【調味料】

老酒、片栗粉、塩、こしょう、ごま油、サラダ油

## 【作り方】

①丸高「上生身」をボールに入れ、ボールに何度か打ち付けて弾力を出す。つぶした豆鼓、豆腐、万能ネギ、ニンニク、卵を加えてよく混ぜ合わせ、サラダ油大さじ1、ごま油、老酒各小さじ1、片栗粉小さじ2分の1塩小さじ四分の一、こしょう少量を加えて更に混ぜる。

②1をまとめて、深さのあるお皿に入れ、蒸気の上があった蒸し器に入れて、強火で7分蒸す。香菜をのせて供する。

