

DELIの丸高しんじょ☆三

Marutaka recipe

【材料】

- ・丸高 上生身 200g
- ・みりん 14g
- ・澱粉(片栗粉) 12g
- ・一番出汁 48g
- ・卵白 12g
- ・マヨネーズ15g

【下準備】

ボウルに上生身を入れ、①一番出汁を少しずつ混ぜ、滑らかになったら、②みりん
③澱粉、④卵白、最後に⑤マヨネーズを同じ要領でこの順番でそれぞれ滑らかになるまで混ぜます。

※コツは少しずつ調味料を入れて混ぜたほうが、分離せずに滑らかになります。

【作り方】

- ①7~8等分をサランラップにそれぞれ巾着のように包んだら、もう一度サランラップで包みます。 ※空気を入れずに密着させるように包んでください。
- ②電子レンジで2分~(爆発しないように)様子を見ながら蒸しあがるまで。
- ③中火より弱めの油で両面がキツネ色になったら出来上がりです。

※ お好みで柚子あんかけなどをかけても抜群です(写真)☆三

