## Marulaka recipe

## 【材料】

- ・丸高 上生身400g・冷凍剥きエビ 100g・ミツバ 適量・乾燥ゆず 適量
- ・白ダシ・片栗粉 適量

## 【下準備】

- ①白ダシと水、水溶き片栗粉でとろみのあるあんダレを作る
- ②冷凍剥きエビをお好みの食感になるように潰し切りする。食感を大切にしたい方は粗く、海老の 風味を楽しみたい方は細かく潰すと良い
- ③上生身と潰した海老、乾燥ゆずを適量の片栗粉で混ぜ合わせる
- ④混ぜ合わせた椀種をラップに包む。
- ⑤お好みでミツバや柚子皮の準備をする

## 【作り方】

- ①ラップに包んだ椀種を電子レンジ500wで約45秒膨らむまで熱を加える。
- ②あらかじめ温めておいたあんダレに椀種を入れ、一通り熱を通す。
- ③器に盛り付けた後、お好みでミツバや柚子皮をまぶして完成。

