



一材料（4人分）

タケノコ（水煮）	240 g
餅のすり身（A）	300 g
木綿豆腐（A）	300 g
しそ（B）	4枚
梅干し（B）	15 g
かつおだし	200ml
うすくち醤油	適量

タケノコの下ごしらえ

① だし汁を温め、適量の薄口醤油を加え、混ぜる。

② だし汁がかぶるくらいの高さに切ったタケノコをだし汁で煮汁が半分程度になるまで煮る。

③ 煮たら、ざるに上げ、糖納をとる

④ ひだ（中央部分）と残った表皮部分に分ける

（A）タケノコと餅のすり身タネ

① 豆腐をふきんで包み、水気を切る

② 下ごしらえした「タケノコのひだ（中央部分）」を軽く刻む

③ ②を餅のすり身に混ぜる

④ ③をばくだし入れ、さらに混ぜる

（B）梅としそのタネ

① 梅干しは種を取り細かく刻み、少量の出汁でのばす。

② しそは茎を取り、半分に切る

③ ②に①を薄く塗る

一作り方

① 下ごしらえした「タケノコの表皮部分」を1cm角のサイコロ状に切る

② ①を軽くまとめる

③ ②に（B）を巻く

④ ③を（A）で包む

⑤ 約160℃に温めた油で揚げ、薄いつね色になったら一度取り出す

⑥ 約170℃の油で二度揚げし、濃い茶色になったら取り出す

⑦ できあがり！

★ （B）の梅干しが余ったら添える