

焼き茄子豆腐けんちゃんあかけ

材料 4人分

茄子 ……………2本  
 絹ごし豆腐 ……………1/2丁  
 海老 ……………4尾  
 ちりめんじゃこ ……………30g  
 生椎茸 ……………2枚  
 人参 ……………2cm  
 あさつき ……………1束  
 土生姜 ……………15g

茄子の漬け地

だし汁 ……………200cc  
 みりん ……………20cc  
 薄口醤油 ……………20cc

けんちゃんあん

だし汁 ……………400cc  
 みりん ……………30cc  
 薄口醤油 ……………30cc  
 水溶き片栗粉 ……………適量  
 サラダ油 ……………15cc  
 ごま油 ……………10cc



作り方

①茄子を直火で焼き、皮が焦げれば冷水に入れて、焦げた皮を取り除く。



② 茄子の水分を取り、へたを取って適当な大きさに切り分ける。



③ 茄子の漬け地を合わせて一煮立ちさせ、茄子を漬けて火を止め、自然に冷まして味を含ませる。



④ 絹ごし豆腐を布巾にはさんで重しをし、半分くらいの厚みになるまでしっかりと水切りする。手で粗く握りつぶす。



⑤ 海老の殻をむき、背わたを取り除いて、粗く刻んで包丁でたたく。



⑥ 生椎茸は軸を取り除き、2mm幅の薄切りにする。



⑦人参は3cm長さの千六本（マッチ棒くらいの太さ）に切る。



⑧あさつきは根元を切り落とし、3cm長さに切る。



⑨土生姜は皮をむき、おろし金ですりおろす。

⑩鍋にサラダ油とごま油を入れて熱し、海老とちりめんじゃこを入れ、ほぐしながら香ばしくなるまで炒める。

⑪絹ごし豆腐を加えてさらに炒める。



⑫鍋底に豆腐が少しこびりつくぐらいになったら、だし汁と人参、生椎茸を入れて火を通す。あくを取る。



⑬みりん、薄口醤油で味を調え、水溶き片栗粉でとろみをつける。



⑭③の茄子を漬け地ごと火にかけてあたため、器に盛る。⑬のけんちんあんにあさつきを入れて火を止め、茄子にかける。おろし生姜を添える。

