

平成 19 年 8 月 11 日

冷汁と白玉粉



そうめんの冷汁

鰹の干物 2 匹を焼く。皮 骨 頭でだしをとる。身はほぐして白の炒りゴマ大 2 位をすり鉢ですり、味噌大 6 と混ぜて焦がす。(フライパンで焦がすか、ホイルの上でのせグリルで火加減に注意して味噌に焦げ目をつける。) だし汁を作る。きゅうり 大葉 茗荷 玉ねぎを千切りにして、茹でたそうめん千切りに野菜を載せてだし汁をかけて食べる。食食物はみなよく冷やす。



ジンジャー白玉粉

白玉粉と絹ごし豆腐同量でこねて耳たぶ位の硬さにして熱湯に落として浮いて 1-2 分立ったら氷水に取る。シロップは砂糖 100g と水 1 カに熱いうちに片栗粉でとろみをつけて冷やし、生姜の絞り汁をたらす。あんこをのせて

