

## 白なた豆の冷やし葛仕立て

<< 白なた豆の涼やかな美味しさを味わう >>



### 材料 (2人分)

白なた豆	200g 強
ミョウガの千切り	1/2 個分
おろし生姜	適量

A	白出汁	大さじ 2
	日本酒	大さじ 1
	水	1カップ

B	片栗粉	大さじ 1
	水	大さじ 1

### 作り方

- ① 白なた豆は筋を引き、スライサーで薄くスライスする。好みの固さに塩茹でにし、冷水に取って冷やす。
- ② 鍋に A を合わせてひと煮立ちさせる。B を合わせて溶いたものを加え、とろみをつけて冷やす。
- ③ 器に①を盛りつけ、②の汁を張る。ミョウガと生姜を天盛りにする。

### ※POINT

白なた豆を包丁で切る場合は極薄切りにする。

