

小菊かぼちゃと油揚げのくるくる巻き



材料 (4人分)

小菊かぼちゃ	……	1/2個位
油揚げ	……	1枚
だし汁	……	500cc
(昆布、かつお)		
・しょう油	……	大さじ2
・砂糖	……	大さじ1
片栗粉	……	少々
つま楊枝	……	3~4本

作り方

- 1 小菊かぼちゃは、皮を取り適当な大きさに切り、茹でた後ザルにあげ裏ごしする。
- 2 油揚げの3方を5mm位に切り落とし、やぶれないように広げる。
(油揚げは1枚の倍になる)
- 3 広げた油揚げに水で溶いた片栗粉をはけで全体に塗る。
- 4 3に1を全体に塗る。
- 5 2で切り落とした油揚げを芯にして巻く、3・4箇所をつま楊枝で止めてだし汁と砂糖、しょう油で煮込む。
- 6 食べやすいサイズに切り盛り付ける。

