

84. 川かにたたき（その1）

庄内地方

材料（8～10人分）

かに（主に川かに） 300g

水（ミキサー用） 2カップ

味噌 150g

ねぎ 150g

水 5カップ

作り方

かにを、真ん中から半分に切る。

ねぎは小口切りにして、熱湯をかけておく。

かにと分量の水を、何回かに分けミキサーに入れて1～2分間、粉碎する。

を少しずつ裏ごしする。

に味噌を入れ、火にかけ、煮立つ寸前で火を止める。

食べる前にねぎを散らす。

ポイント

- 煮立てないので、生きたかにを使う。
- 鉄分が出る鍋は使わない。
- 生ねぎを使うと、ねぎの味でかきの味が消されるので、ねぎにさっと熱湯をかける。

用具

- ミキサー
- 裏ごし器
- 鉄分が出ない鍋

（八幡町 ならちゃ会）

富樫 憲子