

28. ゆり根あんかけ

庄内地方

| 材料 | (5人分) |
|--------|-----------|
| ゆり根 | 直径5cm位 3個 |
| 卵 | 5個 |
| ブロッコリー | 少々 |
| しょうが | 少々 |
| あんの材料 | |
| 片栗粉 | 1カップ |
| 醤油 | 1カップ |
| 酒 | 1カップ |
| 砂糖 | 3カップ |
| 水 | 2カップ |

用具

- 蒸かし鍋
- しょうがおろし器

作り方(準備)

- ゆり根をほぐして土をおとし、きれいに洗っておく。

洗っておいたゆり根を、蒸かし鍋に入れて20分から30分位、柔らかさを見ながら蒸す。

あんの材料を練っておく。

卵、ブロッコリーはゆで、卵は好みの形に切っておく。

蒸かし上がったゆり根と卵をだき合わせ、緑のブロッコリーを真ん中のせ、のあんをかけ、おろし生姜をのせて出来上がり。

いわれ

庄内では、そうめんとゆり根を盛り合わせて精進料理のひとつ皿に加えたり、ゆり根と缶詰のさけの水煮等と盛り合わせて食べる。

29. ゆり根と油揚げの煮物

庄内地方

| 材料 | (5人分) |
|--------|-------|
| ゆり根 | 5個 |
| 油揚げ | 2.5枚 |
| からとりの茎 | |
| 醤油 | |

作り方

ゆり根は形がくずれないように柔らかく煮て味付けする。

の汁で油揚げ、からとりの茎(5cmに切る)を煮る。

深鉢にゆり根、油揚げ、からとりの茎を盛る。

いわれ

大晦日に食べると縁起がよいという事で好んで食べられる。

(朝日村)

斯波 津恵