

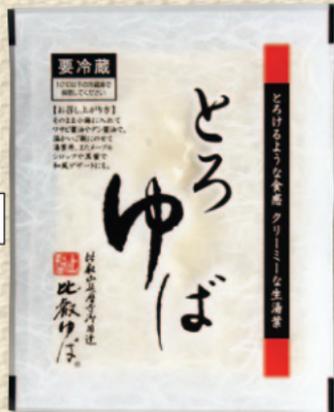
試してみて!

滋賀の伝統食材

第39回 とろゆばとスモークサーモンのおんかけ

今から約1200年前に中国から伝えられた食材のひとつに湯葉があります。精進料理や懐石料理に用いられ、庶民のおばんざいとしても親しまれてきました。

もれなく
20
ポイント



1022 冷蔵 次回: 5月3日

比叡ゆば本舗ゆば八
とろゆば
180g

原料: 遺伝子組換えでない

スプーンですくえるくらい柔らかい生ゆばです。そのままわさび醤油でどうぞ。

(158kcal / 1パック)

賞味期間: 61日

本体 **580**円
(税込 626円)

作ってみて!

とろりとしたゆばにクリームチーズとサーモンをプラス。まちがいなくおいしい組み合わせです。

《材料》(2人分)

- 1022** とろゆば …………… 100g
- 207** トラウトスモーク切落し (スモークサーモン) …… 30g
- 662** クリームチーズ …… 18g
- 練りわさび …………… 少々
- ディル(あれば) …………… 少々

《作り方》

- 1** **A** のめんつゆと水を小鍋に入れて中火にかける。沸騰してきたら倍量の水で溶いた片栗粉を加えてとろみをつけ、冷ましておく。
- 2** サーモンは粗みじんに切り、チーズは小さくちぎっておく。

- A** めんつゆ(濃縮2倍) … 大さじ2
水 …………… 大さじ4
片栗粉 …………… 小さじ1

