



### 空心菜豆腐(ウンチェー豆腐の海老入り煮込み)

#### <材料>

ウンチェー	15 g [ペースト:葉1束、水10cc]
銀杏	5個
赤ピーマン	1 / 2個
海老	6 ~ 7尾
鶏がらスープ	300cc

#### A

木綿豆腐	250 g
卵白	2個分
片栗粉	15 g
塩	1 g
胡椒	少々

#### B

塩	少々
胡椒	少々
酒	少々

#### 仕上げ

水溶き片栗粉	適宜
ゴマ油	少々

#### <作り方>

ウンチェーの葉(1束)と水10ccをミキサーにかけてペーストを作る。  
 木綿豆腐とAの材料をミキサーにかける。さらに、 で作ったウンチェーのペーストを加えて、もう一度ミキサーにかけて、ラップを敷いた皿に流して強火で5分蒸す。  
 豆腐が冷めたら菱形にカットしておく。  
 銀杏、赤ピーマン、海老を8分程炒め、鶏がらスープを入れて煮込む。  
 カットしておいた豆腐を入れてBで味を整えてから、さらにひと煮立ちさせる。  
 水溶き片栗粉でとろみをつけて、最後にゴマ油を少々たらして出来上がり。