



冬瓜 300g は皮をむいて種やワタを取り除く。
粗くみじん切りまたは粗くすりおろして水に放して、ざるに上げる。
熱湯でサッと茹で、氷水に放し、ザルにあげ水けを切る。
鍋にだし3カップを煮立て冬瓜を煮る。
透き通るくらいになったら塩小1、酒大0.5、醤油少々を加え味を整え、
水溶き片栗粉、またはくず粉を細かく流し入れてとろみをつける。
よく冷やして、好みの薬味やオクラ、わさびをのせて、出来上がり。
*皮を薄めに剥くとふんわり翡翠色が綺麗なすり流しになります。
*わさびを入れると上品な仕上がり度が増します。



ゆうきやのInstagram

是非、ゆうきやのお野菜を使ったお料理を、#ゆうきや
#yukiya808 @ゆうきやなどを付けて投稿してください。
皆様の投稿、お待ちしております！

ゆうきや本郷店

文京区本郷2-28-1-1F

☎ 03-5801-0880