

紫菜鮎仔湯

(室戸深層水青のりとドロメの特製スープ)



【材料 4人分】 ドロメ 10g、もどした白キクラゲ 10g、カニ身 10g ほぐした青のり 1g
ガラスープ 600cc、卵白 (ほぐしたもの1ケ分)、エバミルク 小1

【調味料】 塩小1.5、酒大1.5、薄口醤油 小1、胡椒少々、干貝柱ソース 小1
水溶き片栗粉適量、葱油 小1~2

【作り方】

- ① スープストックを作っておく。
- ② 白キクラゲはやわらかく戻しておく。カニ身、青のりはほぐしておく。
ドロメは水洗いしておく
- ③ 鍋にスープを入れ、材料、ドロメ、白キクラゲ、カニ身を入れ調味料で味を整え、とろみをつける。醤油を最後に入れ、皿にそそぎ、上に青のりをのせて完成。

【料理のポイント】

地産の食材を使って彩りよく、葱油の香りをそえ、フカヒレスープのように仕上げています。