



3月3日はお雛様メニュー



メニュー
散らし寿司
魚河岸和えの煮物
青菜のお浸し
漬物
フルーツポンチ
澄まし汁

散らし寿司の上に乗っているのはピンクの桜でんぶです。昔懐かしい味だと思います。昔は高級だったのでしょうか？散らし寿司、太巻きに入って酸味のあるご飯に程よい甘さで、皆さん喜ばれて召し上がっています。紅白のはんぺんはで高級感をだしました。ちょっと豪華なお雛様メニューになりました。

桜でんぶの作り方

(材料)

タラ	2切れ	150gほど
砂糖		30g
みりん	大さじ1	
酒	大さじ1	
塩		少々



(作り方)

- ① お鍋にお湯を沸かし、沸騰したら塩ひとつまみと鰯を入れ10分程度ゆでる
- ② 茹でた鰯を水の中に入れ皮と骨を取り身をほぐします。ほぐした身をさらしやガーゼに入れ流水で流します。
- ③ 洗った鰯の身をしっかり搾りフードプロセッサーで細かくします。
- ④ フライパンに細かくした鰯の身と調味料、水に溶いた食紅を入れ水分が無くなるまで入ります。
- ⑤ 水分が飛んだらフワフワの桜でんぶの完成です。