

<副菜 おせち>

黄身レンコン

○材料（6人分程度）

レンコン 5センチ程度

○つけ地

水 400cc

酢 100cc

砂糖 大さじ2.5

塩 少々

黄身 2個

明太子 1腹

マヨネーズ 小さじ1

塩、 少々

淡口醤油 少々

○作り方

1. レンコンは皮をむき、酢水で20～30分程柔らかく湯がいておく。つけ地は砂糖と塩が溶ける程度に温め（酸味もしっかりのこしたいので沸騰させない）そこにレンコンをつけておく（できれば前日から）
2. 黄身はうらごしし、皮から取り出した明太子から淡口醤油までを混ぜ込む。
3. ②をレンコンの穴に詰め（実習参照）しばらく置いて落ち着かせたら切り分けていただく。

