５．その他（１１品）

⑨真つぶの茶碗蒸し　（作成者：様似町）

【材料：４人分】

真つぶ	１個（冷凍もの200g）
玉子	４個
干し椎茸	2～3枚
タケノコ	適量
酒	少々
醤油	少々
だし汁	200cc
塩	少々（お好みで）
コショウ	少々（お好みで）
砂糖	少々（お好みで）

1. 真つぶは下処理した後、水気を切り、スライスしておく。
2. だし汁に、砂糖、醤油、塩、酒を混ぜ、好みの味に整えたら、溶いた全卵と混ぜる。
3. 具を一口大に切った物を器に入れ、【2】の卵液を注ぎ、蒸し器へ入れてしばらく蒸す。
4. 半生状態になったら、スライスした真つぶを上に乗せる。（3～4枚程度）
5. 蓋をして蒸し上がったら完成。

【ワンポイント】
真つぶは生の物より、冷凍した物を使用した方が柔らかい仕上がりになります。