

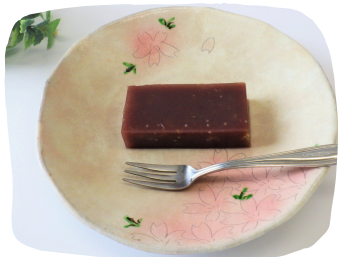
敦賀伝承料理

recipe

なすの水ようかん

材料 1台分 (15 cm × 15 cm)

なす...中1本
こしあん...200g
水...200g
粉寒天...2g
塩...ひとつまみ



伝承料理の水ようかんにナスを入れた敦賀市オリジナルのアレンジレシピ。水ようかんにナス?! 意外とマッチして、なすと気が付かれないかも。

作り方

- 1 ナスは皮をむいて、輪切りにし、耐熱容器に入れてラップをして600Wで4~5分加熱をする。
- 2 1をブレンダーや裏ごしでピューレ状にする。
- 3 鍋に水と粉寒天をよく混ぜ、沸騰させて1~2分しっかりと煮溶かす。
- 4 3にこしあんと2、塩を加えて弱火で滑らかになるまで混ぜる。
- 5 型に入れて冷やし固め、適当な大きさにカットし、器に盛る。