

□塩茹で枝豆

枝豆 200g

枝豆の両端を少し切って塩をまぶして揉み込む。

塩 30g (枝豆の15%)

熱湯に入れて、再沸騰してから3～4分茹でる。一つ食べてみて茹で時間を調節する。

湯 1L

ざるに上げて塩(小さじ1)振る。

□枝豆の琥珀寄せ

枝豆(剥き身) 30g

枝豆は薄皮をとり、トマトは1/4カットにする。

ミニトマト 4個

出汁、砂糖、みりん、薄口、酒

煮汁を合わせ、寒天を振り入れ2分ほど沸かす。粗熱を取る。

寒天 2g

ラップをコップにしき、枝豆、トマト、出汁を入れて輪ゴムで止め、氷水で冷やし固める。

□ずんだ餅

枝豆(剥き身)

枝豆はすり鉢ですり、砂糖と塩を入れて混ぜる。

砂糖、塩

白玉粉

白玉粉に水を入れてよく練り、団子にして熱湯で茹でる。

水

白玉団子に枝豆あんを乗せる。

