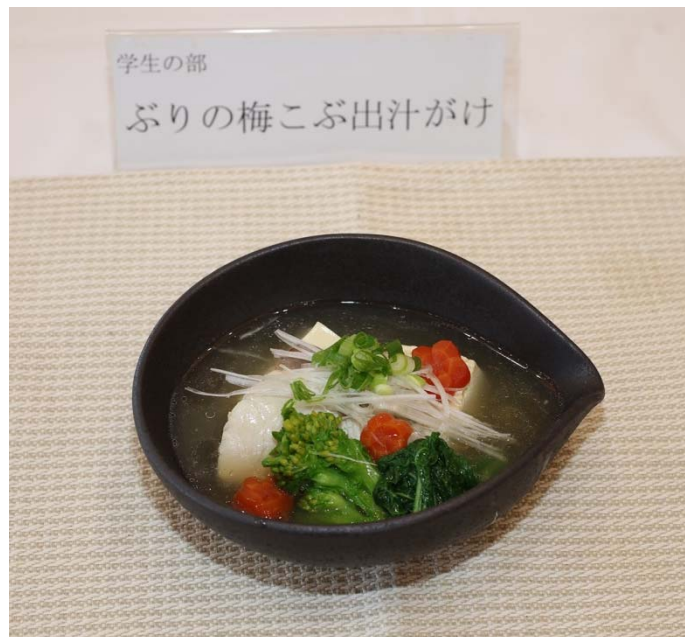


○審査員特別賞「ぶりの梅こぶ出汁がけ」（学生の部）



材料（4人分）

ぶり	200g	出汁	100cc
絹ごし豆腐	1丁	薄口醤油	大さじ1/2
白ねぎ	1/4本	味りん	大さじ1/2
青ねぎ	1/4本	水溶き片栗粉	適量
梅こぶ茶	20g		

【作り方】

- ① ぶりの刺身を霜降りする。
- ② 味りんを煮る。
- ③ ②に出汁、薄口醤油、豆腐を入れて煮る。
- ④ 片栗粉でとろみをつける。
- ⑤ 白ねぎは白髪ねぎに、青ねぎは小口切りにする。
- ⑥ 器にぶり、とうふを盛り、④をかける。
- ⑦ ねぎを盛って完成

【アピールポイント】

梅こぶで魚の青臭さを消し、旨みを引き出しました。