



# ホワイトローズと とろろの寒天よせ

## 材料(4人分)

ホワイトローズハム	70グラム
長芋	250グラム
酢	少々
だし汁	2カップ
卵白	卵1個分
粉寒天	4グラム
わさび、みょうが、穂じそ(お好みで)	

## 作り方

- ① ホワイトローズハムをみじん切り、長芋は皮をむいたら酢水につけ、水分をよく切ってからすりおろす。
- ② 卵白に塩をひとつまみ入れたら軽く泡立て、長芋と合わせる。
- ③ 鍋にだし汁を入れて粉寒天をふりいれて溶かし、1度煮立たせる。熱いうちに①と③を混ぜ合わせる。
- ④ 15センチ×13センチくらいの容器に流し入れ、冷蔵庫で冷やし固める。固まったら適当な大きさにカットし、穂じそをのせて盛り付ける。お好みでわさびしょうゆを添える。