

枝豆の醤油あん

以前にも書きましたが、最近のお店で出てくる枝豆なんてものは冷凍物をそのままだしているのではないのでしょうか？ただ硬くて風味もなににもあったものじゃありませんよね。

まあ枝豆そのものにも問題がある場合もありますから、一生懸命ゆがいたわりに大して旨くなかったなんてことも間々あるこの頃です。かと言ってブランド豆のバカ高いのを買うのも業腹だなんてこともあるのですね。

こんな時の最善の解決方法がありますので、特別にお教えいたします。

ま、それ程のことはないんですけど・・・



まず、『枝豆は塩味で食べる』という固定観念を捨ててしましましょう。塩じゃなければ如何するんだって言えば、しょうゆ味にするのですよ。簡単なことですが目先が変わって、これもいいもんです。作り方は簡単なんです。

- ① 枝豆を塩もみしてキレイに洗う
- ② フライパンに水と枝豆を入れて火にかける
- ③ 枝豆を湯がきながら、蕎麦ツユ 7 : 醤油 3 くらいを入れる
- ④ 豆が軟らかくなるまで煮る（殻ごとなのでいくら煮ても味は沁みません）20 分以上
- ⑤ 煮詰まって煮汁が濃かったら水を入れて味を調整する（汁が多ければ捨てる）
- ⑥ 水溶き片栗粉を入れる
- ⑦ 出来上がり

殻も豆もほとんど味がしみませんので、片栗粉を入れて餡に絡ませるのです。食べるとき手は汚れますけど、旨いので気になりません。お手拭きを用意しておけばいいんです。

写真の枝豆、色が濃くて塩辛そうですけど、その通りです。ちょっと醤油入れすぎましたが、私は塩辛いのが大好きですので食べました。ですから⑤の手順は必要なんです。

でも醤油味の軟らかい枝豆、とっても旨いんです！