

# 加賀丸いものセイロ蒸し クリームソース添え



## 材料（4人前）

加賀丸いも … 1/2 個  
 カボチャ … 3切れ  
 しめじ … 適量  
 白菜の葉 … 1枚

### ※野菜の下味用

塩 … 適量  
 コショウ … 適量

### ※クリームソース

中華スープ（ブイヨンでも可） … 50cc  
 うま味調味料 … 少々  
 グラニュー糖 … 小さじ1/3  
 バター … 少々  
 塩 … 小さじ1/4  
 コショウ … 少々  
 水溶き片栗粉 … 適量  
 生クリーム … 50cc  
 ネギ油 … 少々（お好みで）

## 作り方



1. 加賀丸いもの皮を剥き、一口大（3cm角程度）にカットしたら、水にさらしてぬめりを取ります。ぬめりが取れたら軽く水気を切っておきます。



2. カボチャの種を取り3mm くらいの厚さにカットします。また、しめじはバラしておきます。



3. 1・2に塩・コショウで下味をつけます。



4. セイロに白菜の葉を敷いて、加賀丸いもを15分ほど蒸します。



5. 蒸し時間が残り4分になったらカボチャを、残り1分になったらしめじを加えて一緒に蒸します。



6. クリームソースを作るため、中華スープ・うま味調味料・グラニュー糖・バターを鍋に入れ、弱火でよくなじむまで混ぜ合わせます。塩・コショウで味を調え水溶き片栗粉でとろみをつけたら生クリームを加えます。お好みでネギ油を仕上げに加えてください。

