

べっこう

富山では「べっこう」、高岡では「ゆべし」、金沢では「えびす」「べろべろ」などと呼ばれています。富山では冠婚葬祭に必ずといっても良いほど使われます。金沢ではお正月のおせち料理には定番となっていてスーパーのお惣菜売り場でも売られています。

材料

寒天	1本
卵	1個
だし汁	400cc
砂糖	大さじ 1~2
しょうゆ	大さじ 1~2

- ①寒天は水に浸しておく。卵はわりほぐしておく。
- ②鍋にだし汁とちぎった寒天を入れて煮溶かし、砂糖としょうゆを加え沸騰したら火を止めます。
- ③割りほぐしておいた卵をはしに沿わせて糸が引くように流し込み、ぬらした型に流し入れ、冷やし固めます。
- ④適当な大きさに切って出来上がり。

※ 砂糖・しょうゆの量はお好みで増減します。

※ しょうがの絞り汁を少し加えると香りがよくなります。

