

鰯ゆず味噌田楽焼

講師：炭火割烹 菊川 菊池隆大



2 人前

<材料>

A	剥き鰯	100g
	大根	120g
	干し貝柱	10g
	昆布	10g
	アルカリ性の水	60cc
	黄柚子 身(スライス)	1/4 個分
	芽葱	適量

<調味料等>

玉子味噌	100g	※1
煮切味噌	25cc	
黄柚子 皮(刻み)	1/2 個分	
身(しぼり)	1/4 個分	
グラニュー糖	適量	
塩	適量	
水溶き片栗粉	適量	

※1 玉子味噌……西京味噌 4 kg 全卵 10 ケ 卵黄 30 ケ
煮切酒 4 合 煮切味噌 2 合

煮切味噌は艶出しの為に仕上げに入れる為、2 回に分けて入れる

<作り方>

【A】① 干し貝柱と昆布をアルカリ性の水に浸け 1 日置く。

② ①を蒸し器で 30 分蒸す。

【B】①玉子味噌に煮切味噌と黄柚子の皮、身を混ぜる

① 剥き鰯にグラニュー糖をまぶして 30 分置き、水で流す。

② ①に塩をまぶして 30 分置き、水で流す。

③ ②を 15~20 分流水でさらし、塩分を抜く。

④ ③を米酢で洗い、柚子のスライスをまぶして 1 日置く。

① 桂剥きにした大根を下茹でし、【A】の地(半分量)で蒸し煮する。

② 1 日置いた鰯に金串を打ち、8 割火が入るまで焼く。

③ ②に【B】を乗せ、焼き色が付くまで焼く。

④ 残った【A】の地を水溶き片栗粉でとろみをつける。

⑤ ①、③を器に盛る。

⑥ ⑤に④をかけ、天に糸唐辛子と芽葱を留めて完成。