

鱈ずんだ餅包み トマト旨味赤出汁餡掛け ～二種類の紫蘇の香り～

2人前

〈材料〉

鱈切り身	200g
※1 ずんだ餅	40g
※2 トマトクリアウォーター	120g
A おぼろ昆布	適量
長葱	〃
大葉	〃
花穂	〃

〈調味料等〉

赤出汁用味噌	8g
塩	適量
砂糖	〃
サラダ油	〃

〈※2 トマトクリアウォーター〉

トマト(M)	2個
--------	----

〈※1 ずんだ餅〉

昆布出汁	7
葛粉	1
枝豆	1.5

〈作り方〉

※1 ずんだ餅

- ① 枝豆を塩もみして熱湯で茹でたのち、ザルの上にあげて塩を振りうちわで冷ます。
- ② 冷めたらさやから外して薄皮を取り、フードプロセッサーで粗めに潰しておく。
- ③ 昆布出汁7に葛粉1を溶いて漉し、鍋に移す。
- ④ ③の鍋を中火にかけて絶えず木べらでかき混ぜ、全体が固まってきたら5分程練る。
- ⑤ ②の枝豆を投入して1分ほど練ったら火を止め、塩と砂糖で味付けし、水で濡らした流し缶に流し、1日冷やし固める。

※2 トマトクリアウォーター

- ① トマトのヘタを取り、皮ごと焼いて皮を剥き、フードプロセッサーにかける。
- ② ザルにキッチンペーパーを敷き、①のトマトをやさしく流して1晩漉しておく。

鱈ずんだ餅包み

- ① 鱈を3枚に卸して塩を当て、半日程置く。
- ② 真昆布を酢で拭き、鱈の身側に貼り付け、2日間かけて昆布めとする。
- ③ ②の鱈を切り身にし、ずんだ餅を包んでおぼろ昆布で巻き、沸騰した蒸し器にて15分～20分蒸す。
- ④ ③で蒸している間にトマトクリアウォーターを鍋に入れて火をかけ、赤出汁用味噌を溶き、水溶き片栗粉でとろみをつけて餡を作る。
- ⑤ ④と同時に長葱は色紙切りに、大葉は千切りにして素揚げ、花穂をばらしておく。
- ⑥ 蒸し上がった③を器に盛り付け、④の餡をかけ、⑤の薬味を添えて完成。

