

笹身胡麻酢豆腐和え

●材料● 4人分

鶏ささ身 …………… 2本
 胡瓜 …………… 1本
 紅たで …………… 少量
 椎茸旨煮
 { 干し椎茸 …………… 2枚
 椎茸の戻し汁 …………… 200ml
 だし汁 …………… 200ml
 砂糖 …………… 大さじ 3
 味醂 …………… 20ml
 濃口醤油 …………… 40ml

胡麻白酢
 { 木綿豆腐(350g) …………… 1丁
 当たり胡麻 …………… 大さじ 3
 砂糖 …………… 大さじ 22/1
 塩 …………… 小さじ 1/2
 薄口醤油 …………… 15ml
 酢 …………… 45ml
 生姜のしぼり汁 …………… 5ml
 だし汁 …………… 60ml
 (分量外)
 塩

●作り方●

1. 鶏ささ身は筋を取り除き、厚みを半分に切り、薄く振り塩をして約 10 分おく。焼き網で焼き、斜めに 5mm 幅に切る。
2. 胡瓜は塩を振って板ずりし、そのままさっと熱湯に通して色出しする。縦半分に切り、種を取り除き、斜めに薄切りにして立塩に約 10 分つける。しんなりしたら、水気をしぼる。
3. 椎茸旨煮を作る。戻した干し椎茸は軸を取り除き、熱湯で約 5 分ゆでる。鍋に椎茸、だし汁、椎茸の戻し汁を入れて落とし蓋をし、火にかける。沸騰したら弱火にし、砂糖、味醂を加える。煮汁が 1/2 量になったら濃口醤油を加え、煮汁がほぼなくなるまで煮る。煮汁をきって細切りにする。
4. 木綿豆腐は布巾を敷いたバットの上に並べ、上からも布巾をかぶせ、バットをのせて軽い重しをし、約 1 時間 30 分おいて水きりをする。
5. 豆腐を裏漉しし、すり鉢に入れる。当たり胡麻と調味料、だし汁などを順に加えてその都度よくすり混ぜ、裏漉しする。(胡麻白酢)
6. 胡瓜、椎茸の汁気をきって、ささ身と共にボウルに合わせ、胡麻白酢適量を加えて和える。器に盛り、紅たでを天盛りにする。