

合鴨照り焼き

●材料● 4人分

合鴨胸肉 …………… 1枚

煮汁

酒 …………… 150ml

味醂 …………… 30ml

砂糖 …………… 大さじ 2

濃口醤油 …………… 45ml

たまり醤油 …………… 15ml

粒マスタード …………… 適量

●作り方●

1. 合鴨胸肉は余分な脂と筋を取り除く。よく熱したフライパンに皮目を下にして入れる。中火で焼き、表面にきれいな焼き色がついたら、裏返して身の方をさっと焼く。熱湯をかけて脂抜きし、水気をきる。
2. 鍋に煮汁を合わせて火にかけ、煮立ったら鴨肉を皮目を下にして入れ、中火で煮汁をすくいかけながら約 5 分煮る。煮汁から鴨肉を取り出し、アルミホイルで包んでしばらく休ませる。
3. 煮汁は弱火にかけて煮詰める。煮汁にてりが出て、細かい泡が立つようになったら鴨肉を戻し入れ、転がすようにして、つやよく煮上げる。
4. 合鴨を薄切りにして盛り、粒マスタードを添える。