

秋の八寸（絵具皿に）

蟹黄身酢かけ（かぼす釜に） 菊菜菊花浸し（かぼす釜に） 柿胡麻クリームかけ
もみじ鯛小袖寿司 合鴨照り焼き 焼き目栗密煮 銀杏 もみじ人参

蟹黄身酢かけ

●材料● 4人分

がざみ(400g)……………1 杯
花茗荷 ……………4 個
黄身酢
卵黄 ……………3 個
砂糖 ……………大さじ 1
味醂 ……………15ml
塩 ……………少量
薄口醤油 ……………5ml
酢 ……………20ml
だし汁 ……………60ml
削りがつお ……………5g

甘酢

酢 ……………100ml
水 ……………100ml
砂糖 ……………45g
かぼす ……………4 個
(分量外)
塩、酒

●作り方●

1. がざみは前かけと甲羅をはずし、がに(えら)を取り除く。バットに甲羅と胴を並べ、酒をふって蒸し器に入れ、強火で約 15 分蒸す。蒸し上がったならそのまま冷まし、身を取り出す。
2. 花茗荷は縦半分に切り、熱湯でさっとゆでてざるに上げ、薄く振り塩をして冷ます。冷めたら甘酢に 1 時間つける。
3. 黄身酢を作る。鍋に卵黄、調味料、だし汁を合わせ、湯煎にかけて茶筌で練る。火が通ってとろみがついたら、削りがつおを加える。木杓子で軽にかき混ぜて火からおろし、ぬらしてかたく絞ったガーゼをかぶせた裏漉し器で漉す。器ごと氷水につけて冷まし、冷蔵庫で冷やす。
4. かぼす釜にがざみの身、花茗荷を盛り、上から黄身酢を適量かける。