

鮎素揚げ筵竹たで味噌敷き

●材料● 4人分

鮎(8cm).....12尾
牛蒡1本
牛蒡の煮汁
〔だし汁400ml
味醂40ml
濃口醤油40ml
筵含め煮
〔筵1本
だし汁600ml
味醂50ml
塩小さじ 1/2
薄口醤油25ml
削りがつお5g

たで味噌

〔たでの葉3g
白練り味噌(下記より)100g
〔白味噌100g
酒30ml
砂糖15g
味醂15ml
卵黄1個
青寄せ(下記より)小さじ 1/2
〔ほうれん草1束
塩小さじ 1
水1000ml
だし汁100ml

花穂紫蘇4本

(分量外)

塩、たでの葉、水溶き葛粉、揚げ油

●作り方●

1. 牛蒡を煮る。牛蒡はよく洗って縦半分になり、塩ゆでして水にさらす。煮汁を合わせ、沸騰したら牛蒡を加えて約 10 分煮る。火からおろしてそのまま冷ます。5cm 長さ 1cm 幅に切る。
2. 筵含め煮を作る。鍋にだし汁とゆでた筵を入れて火にかける。沸騰したら味醂、ガーゼに包んだ削りがつおを加えて約 10 分煮る。塩、薄口醤油を加え、さらに約 10 分煮たら火からおろしてそのまま冷まし、4cm 長さのせん切りにする。
3. 青寄せを作る。ほうれん草の葉の部分ですり鉢に入れ、塩を加えて十分する。分量の水を少しずつ加えてのばす。液体状になったら裏漉しして、鍋に入れ、火にかける。沸騰したら、浮いてきた緑色のものを静かにすくい取り、布巾をかけた裏漉し器にのせて水気をきり、あおいで手早く冷ます。
4. 白練り味噌を作る。鍋に材料を合わせて湯煎にかけ、元の味噌の固さになるまで練り上げ、裏漉し器で漉す。
5. 筵竹たで味噌を作る。すり鉢にたでの葉を入れてすり混ぜ、白練り味噌を加えてさらにすり混ぜる。青寄せを加えてすり混ぜた後、裏漉し器で漉す。だし汁を加えて混ぜ(たで味噌)、火にかける。筵を加えてひと煮立ちさせる。(筵竹たで味噌)
6. 鮎は水で洗い、布巾で水気をふき取る。170℃に熱した揚げ油に入れて揚げる。
7. 器に牛蒡を盛り、筵竹たで味噌を敷く。鮎素揚げを盛り、水溶き葛粉をつけて揚げたたで葉を添え、花穂紫蘇を天盛りにする。