



八景和え

●材料● 4人分

蜆 1kg

蜆生姜煮の煮汁

酒 100ml

味醂 30 ml

砂糖 大さじ 4

濃口醤油 45ml

土生姜(輪切り) 5g

金柑 4 個

金柑蜜煮のシロップ

水 150ml

グラニュー糖 50g

粟麩 1/2 本

粟麩含め煮の煮汁

だし汁 200ml

味醂 20ml

砂糖 小さじ 1

薄口醤油 20ml

●作り方●

1. 蜜の生姜煮を作る。鍋に酒、蜆を入れて落とし蓋をして火を通し、蜆の口が開けば煮汁と分け、殻から身を取り出す。鍋に煮汁、味醂、砂糖、濃口醤油、生姜の輪切りを加えてひと煮立させる。蜆を入れてさっと煮たら、蜆を取り出す。中火で煮汁が半分になるまで煮詰めたら再び蜆を戻し、さっと煮汁にからめてそのまま冷ます。
2. 金柑蜜煮を作る。金柑蜜煮のシロップを鍋に入れ、火にかける。沸騰したら約 1 割煮詰める。金柑を 7mm 幅の輪切りにして種を取り除く。霜降りにし、シロップで約 1 分煮て、そのまま冷ます。
3. 粟麩含め煮を作る。合わせて煮立てた煮汁で粟麩をさっと煮て、そのまま冷ます。汁気をふき取り、1cm 角に切る。
4. なめ茸はさっと塩ゆでし、氷水で冷ます。冷めたら水分を取り除く。
5. 人参を 4cm 長さの細長い乱切りにし、塩ゆでする。梅干しを入れ、合わせて煮立てた煮汁に人参を入れて約 5 分煮て、そのまま冷ます。
6. 百合根は 1 枚ずつばらし、端を面取りする。半透明になるまで塩ゆでし、煮立てて冷ましたつけ地の半量につける。
7. 大根はすりおろし、余分な汁気を絞る。百合根の残りのつけ地を加えて、味つけするとともに、かたさを調節する。
8. 各材料の汁気をきり、大根おろしと混ぜ合わせて器に盛り付ける。醤油味の煎餅を天盛りにする。