

信田（信太）巻き 煮穴子 菊菜 溶き芥子

●材料● 4人分

油揚げ…………… 2枚

豆腐生地

木綿豆腐（300g）…………… 1丁

山芋（おろしたもの）… 大さじ3

卵…………… 1/2個

砂糖…………… 大さじ1/2

塩…………… 少量

薄口醤油…………… 5ml

人参…………… 15g

百合根…………… 15g

きくらげ（戻したもの）…………… 5g

銀杏…………… 12粒

信田巻きの煮汁

だし汁…………… 600ml

砂糖…………… 大さじ11/2

みりん…………… 25ml

薄口醤油…………… 35ml

穴子（開き）…………… 2尾

穴子の煮汁

水…………… 400ml

酒…………… 300ml

みりん…………… 150ml

砂糖…………… 大さじ3

濃口醤油…………… 80ml

薄口醤油…………… 15ml

菊菜…………… 100ml

人参…………… 15g

八方だし

だし汁…………… 1000ml

みりん…………… 100ml

塩…………… 小さじ1

薄口醤油…………… 40ml

溶き芥子…………… 大さじ1

塩

●作り方●

1. 油揚げは熱湯でゆでて油抜きをし、ざるに上げる。冷めたら水分をふき取り、3辺を切り開く。
2. 木綿豆腐は乾いた布巾に挟み、重石をして水切りする。
3. 木綿豆腐を裏漉しし、すり鉢に入れて十分にすり、山芋を加えてよくすり混ぜる。卵をほぐして徐々に加えてすりのばし、分量の調味料を順に加えてよくすり合わせる。
4. 八方だしの分量を鍋に合わせて煮立てる。
5. 人参、百合根、銀杏は5mm角、きくらげはせん切りにし、それぞれ塩ゆでして水に落とす。水気をふき取り、冷ました八方だしに漬ける。
6. 豆腐生地に汁気をきった人参、百合根、銀杏、きくらげを混ぜ合わせ、1の油揚げに小麦粉をふり、生地を塗る。上から小麦粉をふり、手前から向こうに巻く。2～3か所を竹の皮で巻く。
7. 蒸し器に入れて、豆腐生地に火が通る程度に蒸す。蒸し器から出して冷ます。
8. 鍋に信田巻きの煮汁を合わせて沸かし、7を入れて弱火で10分ほど煮る。
9. 穴子は下処理をし、鍋に煮汁の分量を合わせ、煮立ったら穴子を入れる。落とし蓋をして20分煮る。
10. 菊菜は葉をちぎって1枚ずつにばらし、よく洗って束ねる。人参は薄く桂むきにして、せん切りにする。それぞれを塩ゆでして冷水中に落とす。水気をふき取り、冷ました八方だしに漬ける。
11. 信田巻き、穴子、菊菜、人参をそれぞれ温め、適当な大きさに切り、器に盛り付ける。信田巻きの煮汁をかけ、天に溶き芥子をのせる。