



すっぽんべっこう焼き

●材料● 4人分

すっぽん(500g) 1尾

すっぽんの煮汁

酒 800ml
水 1000ml
塩 小さじ 1/3
薄口醤油 30ml
昆布 10g

幽庵地

酒 150ml
味醂 150ml
濃口醤油 150ml

粉山椒 適量

卵 4個

味噌床

白味噌 200g
味醂 30ml
人参 50g
大根 50g
甘酢

酢 100ml
水 100ml
砂糖 45g
(分量外)

塩

●作り方●

- すっぽんは四つ解きにしてボウルに入れ、約 90°Cの湯を注いで霜降りにする。水を加えて温度を下げ、表面の薄皮を取り除く。鍋にすっぽんと煮汁の酒、昆布を入れて強火にかける。沸騰したら水を加え、あくを取りながら弱火で約 30 分煮る。塩、薄口醤油を加えてさらに 10 分煮て、そのまま冷ます。
- すっぽんの足の部分を取り出し、合わせた幽庵地に約 15 分つける。
- 卵は 65~70°Cの湯に 25~30 分つけて温度卵にする。水に落として冷まし、水を入れたボウルに割り入れ、卵黄を取り出し、水分をきる。味噌床を合わせ、卵黄をガーゼに挟んで味噌につけ、冷蔵庫に入れて約 6 時間つける。取り出して半分に切る。
- 人参は丸くむき、塩ゆでし水に落として冷ます。大根は丸くむき、人参、大根ともに立塩に約 30 分つける。水分をふき取り、合わせた甘酢に 1 時間つける。
- すっぽんに串打ちをし、中火の焼き床で焼く。焼き色がついたら幽庵地をかけ、乾かすようにあぶる。幽庵地をかけては乾かす作業を 2~3 回繰り返し、艶よく焼き上げる。
- 焼いたすっぽんを器に盛り付けて粉山椒を振り、味噌漬けの卵黄、甘酢漬けの人参、大根をあしらう。