

焼きめ栗密煮 銀杏 紅葉人参

●材料● 4人分

栗 …………… 4 個
くちなしの実 …………… 4 個
シロップ
〔 水 …………… 200ml
砂糖 …………… 65g
銀杏 …………… 12 個
人参 …………… 適量

煮汁

〔 だし汁 …………… 400ml
味醂 …………… 50ml
塩 …………… 少量
薄口醤油 …………… 40ml

(分量外)

塩、揚げ油、うまみ塩

●作り方●

1. 栗は水につけておき、鬼皮が柔らかくなったら出刃包丁でむき取る。薄刃包丁で渋皮ごと角をつけるようにむく。ガスバーナーで焼き目をつけて、水に約 10 分さらす。
2. 鍋に砕いたくちなしの実とたっぷりの水を入れ、栗を加えて火にかける。煮立ったら弱火にして栗が柔らかくなるまでゆで、水に約 1 時間さらす。
3. 鍋にシロップ用の水と砂糖 40g を入れて火にかけ、煮立ったら栗を入れてラップフィルムをかけ、強火で 1 時間蒸す。蒸し器から出してそのまま 1 日おく。栗を取り出し、シロップに残りの砂糖 25g 加えてさっと煮立てる。栗を戻し入れ、ラップフィルムをかけて強火で 1 時蒸す。蒸し器から出してそのまま 1 日おく。
4. 銀杏は筋を上にして出刃包丁の峰で叩いて殻を割り、実を取り出す。薄皮を除き、165℃に熱した揚げ油で素揚げして、うまみ塩を振る。
5. 人参は 2mm 厚さの桂むきして、紅葉形の抜き型で抜く。熱湯に少量の塩を加えた中でゆで、水にさらす。鍋に煮汁を合わせて煮立てて人参を加え、さっと煮て火からおろして冷ます。
6. 器に栗、人参、銀杏を盛る。