

柚子とからすみの飯蒸し

●材料● 4人分

大根 …………… 1/2 本

大根の煮汁

〔 だし汁 …………… 700ml
味醂 …………… 30ml
塩 …………… 小さじ 1/3
薄口醤油 …………… 15ml

からすみ …………… 1/4 腹

柚子 …………… 1/2 個

もち米 …………… 2 カップ

つけ地

〔 だし汁 …………… 300ml
味醂 …………… 30ml
塩 …………… 小さじ 1/3
薄口醤油 …………… 30ml

木の芽 …………… 適量

銀あん

〔 だし汁 …………… 400ml
味醂 …………… 25ml
塩 …………… 小さじ 1/2
薄口醤油 …………… 15ml
水溶き葛粉 …………… 大さじ 2

(分量外)

米のとぎ汁

●作り方●

1. 大根は皮をむき、臼の形に似せて形作る。米のとぎ汁で柔らかくなるまでゆで、水にさらす。鍋に大根の煮汁を合わせて火にかけ、大根を入れ、沸騰したら弱火にして味を含ませる。
2. もち米はよく洗ってたっぷりの水につけて、1 日おく。水気をきり、中火の蒸し器で約 20 分蒸し、つけ地に 3～5 分浸す。汁気をきって、すりおろした柚子、すりおろしたからすみを混ぜる。
3. 器に見立てた大根にもち米を鑄込み、中火で約 10 分蒸す。
4. 銀あんを作る。だし汁を温め、調味料を加える。軽く煮立っている状態で、かき混ぜながら水溶き葛粉を加えてとろみをつける。
5. もち米を鑄込んだ大根が蒸し上がれば、器に盛り、銀あんをかけ、あられ切りにしたからすみ、木の芽をあしらう。