



鰯の小袖寿司 ふくらみ溜まり

●材料● 4人分

真子鰯 (600g) 1尾
割り酢
　　酢 225ml
　　水 75ml
　　砂糖 大さじ 1
　　昆布 5 cm角
白板昆布 1枚
すし飯 300g
浅葱 (みじん切り) 適量
土生姜 (みじん切り) 適量

ふくらみ溜まり

　　酢 25ml
　　だし汁 100ml
　　砂糖 小さじ 1
　　たまり醤油 20ml
　　柚子しづり汁 25ml
　　板ゼラチン (もどしたもの) 6g
　　金箔 適量
　　(分量外)
　　塩

●作り方●

- 1、おろした鰯の身にべた塩をし、約1時間おく。割り酢少量に鰯をくぐらせて塩を洗い落とし、汁気をきる。鰯を残りの割り酢につけ、身の表面が白っぽくなったら引き上げ、自然に汁気をきる。
- 2、鰯の身を白板昆布ではさみ、冷蔵庫で約5時間置く。
- 3、皮を取り除き、3mm厚さのそぎ切りにする。
- 4、鍋にだし汁、砂糖、たまり醤油を入れて火にかけ、沸騰すれば火をとめて酢、柚子しづり汁、板ゼラチンを入れる。ボウルに移して氷水にあて、急冷する。
- 5、液体がかたまりかけたら泡立て器でかき混ぜながら冷やし、泡状にかためる。
- 6、すし飯に浅葱と土生姜をまぜ棒状にし、巻きすに並べた鰯の上にのせて巻きつける。
- 7、小袖寿司を一口大に切り、天にふくらみ溜まりをのせ、金箔をちらす。