

鶏のし焼き

●材料● 4人分

鶏挽き肉	600g	砂糖	100g
食パン(5mm厚さ)	1枚	山の芋(すりおろしたもの)	大さじ3
昆布だし	50ml	卵	4個
卵黄	3個	松の実	60g
卵の素	大さじ3	干しぶどう	70g
赤だし用味噌	15g	赤ワイン	50ml
粉山椒	小さじ1	けしの実	適量
濃口醤油	50ml	(分量外)	
たまり醤油	50ml	酒、卵黄	

●作り方●

1. 干しぶどうはさっと熱湯を通し、赤ワインに2~3時間つけて柔らかくする。
2. 食パンは昆布だしにつけてふやかす。
3. 松の実は空鍋に入れ、弱火できつね色になるまでゆっくり煎る。
4. 鶏挽き肉の半量は少量の酒で煎り、汁気をきる。
5. すり鉢に煎った挽き肉と残りの挽き肉を合わせてすり、食パン、卵黄、卵の素、赤だし用味噌、粉山椒、濃口醤油、たまり醤油、砂糖、山の芋、溶いた卵の順に加え、そのつどよくすり合わせる。干しぶどうと松の実を加えて混ぜる。流し缶に入れる。
6. 生地中央に松葉を2~3本さし、湯煎にかけて180℃のオーブンで約30分焼く。
7. 松葉を抜いてみて色が変わっていれば焼き上がり。表面に卵黄をぬり、煎ったけしの実を散らす。流し缶から取り出し、バットにはさんで軽く重しをし、冷めるまでおいて形を整え、適当な大きさに切る。