合鴨の燻製　みかん風味

半熟玉子　針葱

●材料●　4 人分

合鴨胸肉 ……1 枚
卵(L) ……4 個
春巻きの皮 ……2 枚
青葱 ……1/2 束
みかんの皮(陳皮) ……1 枚
冷凍みかん ……1 個

煮汁
- 酒 ……30ml
- 味醂 ……60ml
- 濃口醤油 ……30ml
- ドライみかん ……4 個

(分量外)
砂糖、揚げ油

●作り方●

1. 合鴨胸肉は余分な脂と筋を取り除き、皮目に細かく切り込みを入れる。よく熱したフライパンに皮目を下にして入れる。中火強で焼き、表面にきれいな焼き色がついたら、裏返して身の方もさっと焼く。熱湯をかけて、脂抜きをし、ざるに取り出して水気をきる。
2. 鍋に煮汁の調味料を合わせて火にかけ、煮立ったら冷ます。真空袋に合鴨胸肉と煮汁を入れ、真空器にかける。
3. 合鴨をスチームコンベクションオーブンのスチームモード 68℃の設定で約 45 分火を通し、氷水に落とす。袋から取り出し、合鴨の汁気を取る。煮汁は鍋に入れて火にかけて煮詰める。
4. 燻製鍋に、砂糖約大さじ 2 とみかんの皮、合鴨を入れ、火にかける。煙が出てきてから約 5 分、そのまま火にかけておく。
5. 卵は常温に戻し、沸騰している湯の中に約 4 分入れ、氷水に落とし、殻を割る。
6. 細切りにした春巻きの皮を半熟卵につけ、170℃に熱した揚げ油で揚げる。
7. 青葱は根元を落とし、繊維に沿って細く切る(針葱)。
8. 合鴨を食べやすい大きさに切る。器に盛り付け、煮詰めた煮汁をかけ、仕上げに冷凍みかんをすりおろす。