

鱧皮と胡瓜の酢のもの

●材料● 4人分

鱧皮 …………… 1/2 尾分
 たれ
 酒 …………… 200 ml
 味醂 …………… 200ml
 濃口醤油 …………… 200 ml
 たまり醤油 …………… 30ml
 氷砂糖 …………… 40g
 鱧の中骨(焼いたもの)…… 1尾分

胡瓜 …………… 1本
 生姜酢
 酢 …………… 100ml
 だし汁 …………… 200 ml
 薄口醤油 …………… 35 ml
 砂糖 …………… 大さじ1
 生姜の絞り汁 …………… 適量
 (分量外)
 塩

●作り方●

1. 鱧皮は、皮に残っている骨を抜き取る。焼き網の上で、きれいな焼き色がつくように焼き、刷毛でたれをのせるようにつけて焼き上げる。冷めたら適当な大きさに切る。
2. 胡瓜は塩を振って板ずりし、そのまま熱湯に通して色だしする。氷水に落として水気を拭き取る。縦半分に切って種を取り、斜めに薄切りにする。3%濃度の塩水に10分つける。
3. 生姜酢を作る。鍋にだし汁、薄口醤油、砂糖を合わせてひと煮立ちさせ、酢を加えて火を止める。鍋ごと氷水につけて手早く冷まし、ボウルに移して生姜の絞り汁を加える。
4. 胡瓜の水気を絞り、生姜酢少量で酢洗いする。
5. 汁気を絞った胡瓜と鱧皮を混ぜ合わせて器に盛り、生姜酢適量をかける。