

八寸 宝恵駕籠にて

●材料● 4人分

【鯛南蛮漬け】

鯛の上身 …………… 1/4 尾分

南蛮酢

だし汁 …………… 450ml
薄口醤油 …………… 50 ml
濃口醤油 …………… 50 ml
酢 …………… 120ml
味醂 …………… 40ml
小玉葱 …………… 2 個
青葱 …………… 1 束
土生姜(せん切り) …………… 適量
たかの爪 …………… 1 本

【からすみ】

からすみ …………… 1/8 腹

金箔 …………… 適量

大根 …………… 適量

【黒豆蜜寄せ】

黒豆蜜煮 …………… 12 粒

シロップ

●作り方●

【鯛南蛮漬け】

1. 鯛は振り塩をして約 30 分おく。水で洗って水気をきり、食べやすい大きさに切る。
2. 小玉葱は皮をむき輪切り、青葱は約 3cm 長さに切り、フライパンで炒める。
3. 鍋に南蛮酢の材料を合わせて火にかけ、さっと煮立てて火を止める。2、生姜のせん切り、たかの爪を加える。
4. 鯛に小麦粉をまぶし、170℃に熱した揚げ油で揚げ、鯛が熱いうちに南蛮酢につけ、丸一日おく。

【からすみ】

1. からすみは皮をむき、適当な大きさに切る。大根はからすみの大きさに合わせて 3mm 厚さに切る。
2. 大根の上からすみを重ねておき、金箔をのせる。

【黒豆蜜寄せ】

1. シロップを鍋に合わせ、火にかける。沸騰すれば火を止めて、水で戻した板ゼラチンを加える。
2. 粗熱を取り、器に黒豆蜜煮、シロップを入れ、冷やし固める。

【柳枝に刺して】

1. 金時人参は梅の形にむく。塩ゆでして水に落とし、水気をきる。鍋に煮汁を合わせてさっと煮る。梅紫蘇を加え、そのまま冷まして味を含ませる。
2. ちしゃとうは皮をむき、塩ゆでして水に落とし、水気をきる。白味噌につける。
3. 柳の枝に金時人参、ちしゃとう、ちよろぎを刺す。

水 …………… 300 ml
グラニュー糖 …………… 150ml
板ゼラチン …………… 2 枚

【柳枝に刺して】

ちよろぎ甘酢漬け …………… 4 本

人参梅煮

金時人参 …………… 1/8 本
だし汁 …………… 400ml
砂糖 …………… 小さじ 2
味醂 …………… 60ml
薄口醤油 …………… 20ml
濃口醤油 …………… 10ml
梅紫蘇 …………… 適量

ちしゃとう味噌漬け

ちしゃとう …………… 1/8 本
白味噌 …………… 適量
味醂 …………… 適量

(分量外)

サラダ油、小麦粉、塩、柳の枝