

鶏朴葉焼き

鶏もも肉 鶏つくね 小玉葱 栗麩 銀杏 白葱

●材料● 4人分

鶏もも肉 …………… 2枚
 鶏つくね
 鶏ひき肉 …………… 150g
 鶏軟骨 …………… 3個
 卵 …………… 1/3個
 塩 …………… 小さじ1/2
 炭パウダー …………… 大さじ2
 濃口醤油 …………… 5ml
 昆布だし …………… 15ml
 粉山椒 …………… 小さじ1
 小玉葱 …………… 4個

栗麩 …………… 4cm
 銀杏 …………… 8個
 白葱 …………… 4cm
 朴葉 …………… 4枚
 海苔醤油
 海苔 …………… 1枚
 だし汁 …………… 60ml
 味醂 …………… 40ml
 濃口醤油 …………… 50ml
 (分量外)
 塩、胡椒、昆布だし、揚げ油

●作り方●

1. 鶏もも肉に塩、胡椒をし、熱したフライパンで皮目から焼き、焼き色がつけば身の方も焼く。食べやすい大きさに切る。
2. 鶏つくねを作る。鶏ひき肉、鶏軟骨、卵、塩、炭パウダー、濃口醤油をフードプロセッサーに入れて混ぜる。昆布だしで固さを調節し、粉山椒を加える。
3. 鍋に昆布だしを沸かし、スプーンで直径2cmくらいの丸にすくって入れる。火が通ればざるに上げる。
4. 小玉葱は皮をむいて横半分に切る。栗麩は1cm幅に切る。それぞれフライパンで焼く。銀杏は殻をむき、素揚げする。
5. 白葱は、繊維に沿って細かく切る。(針葱)
6. 朴葉は水につけておく。
7. 海苔醤油を作る。鍋にだし汁を入れて火にかけ、調味料を入れ、ちぎった海苔を加え、ひと煮立ちさせる。ミキサーにかける。
8. 朴葉に鶏もも肉、鶏つくね、小玉葱、栗麩、銀杏を盛り付ける。200℃のオーブンに約8分入れる。
9. 器に盛り付け、食べる直前に海苔醤油かけ、針葱をのせる。