

◆どじょうの煮浸し◆

●材料● 4人分

どじょう（開き）……………12尾

どじょうの卵……………12尾分

無漂白干瓢……………10g

土生姜……………10g

煮浸しの煮汁

水……………300ml

酒……………100ml

酢……………10ml

氷砂糖……………20g

濃口醤油……………30ml

有馬山椒……………15g

（分量外）

塩

●作り方●

1. 干瓢は水に2～3分つけて戻し、塩少量を加えて軽くもむ。熱湯でさっとゆでて水に落とし、水気をきる。15cm長さに切り、片結びにする。
2. どじょうの卵は、血液や筋を取り除き、15分水にさらす。熱湯で3分ゆで、火が通れば水に約10分さらす。水気をきる。
3. どじょうを煮る。どじょうに串を打ち、強火で皮だけに焼き色がつくまで焼く。数か所切り込みを入れたクッキングシートを鍋底に敷き、どじょうの皮側を下にして重ならないように並べる。煮汁の水、酒、酢、氷砂糖を加え、落とし蓋をして15分煮る。濃口醤油、有馬山椒、干瓢、どじょうの卵を加え、15分煮て火を止める。そのまま冷まし、冷めたら冷蔵庫に2～3時間おく。
4. 土生姜は皮をむいて細切りにする。水でさっと洗い、水気を取る。
5. 3を温め直し、器にどじょう、どじょうの卵、干瓢を盛り付け、上から煮汁を少量かける。細切りの生姜を添える。