

桜鯛の桜蒸し

●材料● 4人分

鯛(上身) …………… 100g

道明寺粉 …………… 75g

湯 …………… 100ml

食用色素 (赤) …………… 少量

桜の葉の塩漬け …………… 4枚

桜の花の塩漬け …………… 4本

銀あん

だし汁 …………… 400ml

味醂 …………… 25ml

塩 …………… 小さじ 1/2

薄口醤油 …………… 15ml

水溶き葛粉 …………… 大さじ 2

(分量外)

塩、酒

●作り方●

1. 鯛の上身はバットに薄く塩を振り、その上に鯛をのせ、さらに上から薄く塩を振って 15分おく。水で洗って水気をふき取り 4つに切り分ける。
2. 分量の湯をボウルに入れ、食用色素で薄い桃色に着色する。道明寺粉を加え、色むらができないように木杓子でよく混ぜる。ラップフィルムで密閉し、水分がなくなるまで 15～20分蒸らす。
3. 桜の葉と花の塩漬けは、水で洗って塩分を洗い流し、水気をきる。
4. バットに昆布を敷き、鯛をのせて酒を少量振りかけ、蒸気の上だった蒸し器に入れ、強火で3分下蒸しする。
5. 銀あんは鍋にだし汁を温め、調味料を加えて煮立て、かき混ぜながら水溶き葛粉を少量ずつ加えてとろみをつける。
6. 戻した道明寺粉で下蒸しした鯛を軽く包み、桜の葉で巻いて器に入れ、さらに 5分蒸す。蒸し上がったら銀あんをかけ、桜の花を天盛りにする。