

◆鱧の吸物◆

●材料● 4人分

鱧(おろしたのもの) ……1尾
 海老 ……2尾
 蓮餅
 蓮根(すりおろしたのもの) …… 180g
 白玉粉 ……18g
 卵の素 ……大さじ 2
 塩 ……少量

吸地

だし汁 ……900ml
 塩 ……小さじ 2/3
 薄口醤油 ……5ml
 実柚子 ……2個
 冬瓜 ……5cm 角

(分量外)

だしを引いたあとの昆布、葛粉パウダー、酒、塩、揚げ油

●作り方●

1. 鱧は骨切りをする。切り込みを入れては切り離す要領で、切り分けながら骨切りをする。
2. 海老は塩ゆでし、2cm幅に切る。
3. 鱧に薄く塩をして葛粉パウダーをまぶし、海老と混ぜる。だしを引いたあとの昆布の上に、鱧と海老を、形を取りながら重ねていく。酒を少量振り、蒸し器で10分蒸す。
4. 冬瓜は皮をむき、薄切りにする。塩ゆでし、水に落とす。
5. 蓮餅を作る。皮つきの蓮根 230g をすりおろし、180g 分を計り取る。白玉粉、卵の素、塩を加えて混ぜ、蒸し器で15分蒸す。蒸し上がれば、粘りが出るまで混ぜる。形を整え、葛粉パウダーを全体にまぶし、170℃の揚げ油で揚げる。
6. 吸地を作る。鍋にだし汁を沸かし、塩と薄口醤油で味を調える。
7. 蒸した鱧、冬瓜、蓮餅を盛り、温めた吸地をはり、実柚子の輪切りをのせる。