

牛蒡のすり流し仕立

●材料● 4人分

鰻白焼き ……………1尾
 水菜 ……………100g
 白葱 ……………1/2本
 牛蒡 ……………150g
 玉葱 ……………1/4個

吸地

だし汁 …………… 600ml
 酒 ……………50ml
 塩 ……………小さじ1/4
 薄口醤油 ……………10ml
 粉山椒 ……………適量

(分量外)

酒、サラダ油、塩

●作り方●

1. 鰻白焼き1尾は4等分に切り、酒を振って強火の蒸し器で約20分蒸す。
2. 水菜は根元を切り落とし、4cm長さに切る。
3. 白髪葱を作る。白葱は縦に切り込みを入れて芯の部分を除き、4cm長さに切る。広げて重ね、繊維に沿って細く切り、水にさらして水気をきる。
4. 牛蒡は薄切りにし、水にさらしてあくを抜き、ざるに上げて水気をきる。
5. 玉葱は皮をむき、薄切りにする。
6. 鍋にサラダ油少量を熱し、牛蒡、玉葱を弱火で炒める。玉葱がしんなりしたら吸地の酒、だし汁を加えて、沸騰したらあくを取り除く。牛蒡が柔らかくなったら火からおろし、ミキサーにかける。鍋に移して火にかけ、塩、薄口醤油で味を調える。(吸地)
7. 酒蒸しした鰻に薄く塩を振り、天火の焼き床で表面を炙る。
8. 水菜と鰻を器に盛り付け、吸地をはる。白髪葱をのせ、粉山椒を振る。