

鰻の卵の花和え

●材料● 4人分

小鰻 ……………8尾
 割り酢
 酢 ……………450ml
 水 ……………150ml
 砂糖 ……………大さじ2
 昆布 ……………少量
 花茗荷 ……………1個
 甘酢
 酢 ……………50ml
 水 ……………50ml
 砂糖 ……………15g
 塩 ……………少量
 三つ葉 ……………1/2束

煎り卵の花

おから ……………150g
 卵黄 ……………1個
 砂糖 ……………大さじ1
 味醂 ……………15ml
 酢 ……………30ml
 塩 ……………少量
 薄口醤油 ……………5ml

(分量外)

塩

●作り方●

1. 小鰻は水洗いした後、三枚おろしにする。
2. バットに薄く塩を振り、その上に小鰻を並べ、さらに上から薄く塩を振って10分おく。
3. 割り酢少量で鰻の塩を洗い流し、残りの割り酢に10分つける。ざるに並べて自然に汁気をきる。ラップフィルムに包んで密閉し、冷蔵庫に5～6時間入れて酢を馴染ませる。
4. 煎り卵の花のおからをざるに入れ、ボウルにためた水の中でほぐす。ざるに通ったおからを水ごと、さらしをあてたざるにあけ、包み込むようにして水気を絞る。
5. おからを鍋に入れ、卵黄と調味料を合わせてよく混ぜ、湯煎にかける。絶えずかき混ぜながら、ふわとした状態になるまで煎り、バットに広げて冷まし、ざるでふるう。(煎り卵の花)
6. 花茗荷は縦半分に切り、さっと熱湯に通してざるに上げ、薄く振り塩をして冷ます。冷めたら合わせた甘酢につける。甘酢が十分に馴染めば、汁気をきり、斜め薄切りにする。
7. 三つ葉は軸のみを熱湯でゆで、水に落として冷ます。水気をふき取り、1.5cm長さに切る。
8. 鰻は一口大のそぎ切りにして三つ葉と合わせ、煎り卵の花を加えて和える。
9. 器に盛り付け、花茗荷を天盛りにする。