

鶉挟み焼き

●材料● 4人分

鶉(開き) …………… 4羽
 松茸 …………… 2本
 銀杏 …………… 8個

つけ地

酒 …………… 50ml
 味醂 …………… 100ml
 濃口醤油 …………… 50ml

たれ

酒 …………… 150ml
 味醂 …………… 150ml
 濃口醤油 …………… 100ml
 たまり醤油 …………… 30ml
 氷砂糖 …………… 30g

粉山椒 …………… 適量

(分量外)

サラダ油、塩

●作り方●

1. たれを作る。鍋にすべての材料を合わせて弱火にかけ、約2割煮詰める。
2. 鶉は足を切り落とし、筋切りをする。皮の表面をバーナーで炙り、薄く焼き色をつけ、縦半分に切る。合わせたつけ地に約15分つけ、汁気をふき取る。
3. 松茸は石づきをそぎ落とし、手早く水で洗い、水気をふき取る。繊維に沿って5mm幅に切る。
4. 銀杏は殻から取り出し、薄皮をむく。160℃に熱した揚げ油で揚げ、薄く塩を振る。
5. 鶉を松茸ではさみ、大根の切れ端を利用し、上下から挟むように串を打ち、中火で焼く。上下を返し、八割程度火が通ったらたれをかけ、乾かすように炙る。これを2~3回繰り返し、返して焼き上げる。
6. 器に挟み焼きを盛り付け、粉山椒を振り、銀杏をあしらう。