

焼き物 一、鱸の木の芽味噌焼

		柚庵地		玉味噌	
鱸上身	240 g	出汁	1 杯	白味噌	100 g
木の芽	適量	濃口醤油	1 杯	砂糖	5 g
卵白	2 個分	味醂	1 杯	卵黄	3 ケ
はじかみ	4 本	酒	1 杯	味醂	小さじ 2
五色あられ	適量	柚子	少々	酒	小さじ 2

作り方

- ① 鱸切り身にうす塩を振りしばらく置き、水で洗いふき柚庵地に 30 分漬けこむ。
- ② 玉味噌の材料を鍋に合せ、弱火で練り上げる。木の芽の葉をすり鉢で当たり混ぜ合わせる。
卵白はツノが立つまで泡立てる。(雪見)
- ③ 1 の鱸を 180℃のオーブンで 8 分ほど焼き、木の芽味噌・雪見卵白をのせて焼き仕上げる。
- ④ 器に盛り天盛りに五色あられを振る。