

鮭料理

先付け 一、拵大根 鱈と大豆のふろふき

材料 4人前

大根 1/2本
 金時人参 1/4本
 大豆水煮 少量
 タラの芽 4本
 柚子 少々
 鱈上身 80g

木芽

白味噌田楽

白味噌 50g
 砂糖 20g
 卵黄 1ヶ
 酒 小さじ2
 味醂 小さじ2

作り方

- ① 大根は正方形にカットして中をくりぬき、米のとぎ汁で茹でて、吸地八方地で炊く
- ② 金時人参は皮をむいて梅形にむき、米のとぎ汁で茹でて、吸地八方地で炊く
- ③ タラの芽は軸に切れ目を入れて茹で、八方地に漬ける。大豆水煮はは八方地で炊く
- ④ 鱈上身は切り身にして薄塩をふってしばらく置き、水で洗って昆布だしで茹でる。
- ⑤ 鍋に白味噌田楽の材料を混ぜ合わせ、弱火で練りあげる
- ⑥ ①の大根を器に盛り、中に鱈、大豆、金時人参、タラの芽を盛り、田楽味噌を絡掛けして刻んだ柚子を天盛りし、周りに大根を炊いた出汁をはる。