

辻調の楽しい食卓～鯛のつみれ汁 2 種

<p>すまし仕立 鯛つみれ生地</p> <ul style="list-style-type: none"> 〔 鯛（大）…………… 4尾 塩…………… 少量 卵…………… 1個 濃口醤油…………… 5cc 水溶き片栗粉…………… 15cc 生姜の絞り汁…………… 15cc 〔 白葱(みじん切り) …… 20g 白葱…………… 1/2 本 <p>生地のゆで汁</p> <ul style="list-style-type: none"> 〔 水…………… 800cc 〔 酒…………… 100cc <p>吸地</p> <ul style="list-style-type: none"> 〔 だし汁…………… 600cc 塩…………… 少量 薄口醤油…………… 15cc 〔 酒…………… 15cc 生姜の絞り汁…………… 20cc <p>(分量外) 塩</p>	<p>味噌仕立 鯛つみれ生地…すまし仕立と同様</p> <ul style="list-style-type: none"> 白葱…………… 1/2 本 牛蒡…………… 1/4 本 <p>生地のゆで汁</p> <ul style="list-style-type: none"> 〔 水…………… 800cc 〔 酒…………… 100cc <p>吸地</p> <ul style="list-style-type: none"> 〔 ゆで汁…………… 600cc 〔 酒…………… 15cc 〔 麦味噌…………… 60g 七味唐辛子…………… 適量 <p>(分量外) 塩</p> <p>※ 水溶き片栗粉は水と片栗粉を1対1の割合で混ぜ合わせたもの</p>
--	--



すまし仕立

<作り方>

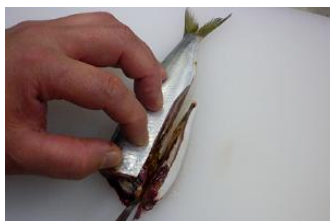
1. 白葱は縦に切り込みを入れて芯を除き、広げて重ね、繊維に沿ってせん切りにする。
水に落としてよくさらし、布巾で水気を拭き取る。残りの芯の部分はみじん切りにする。



2. 生姜の絞り汁を作る。土生姜は皮をむき、おろし金で繊維に直角に当て、円を描くようにすりおろす。ぬらして固く絞ったペーパータオルに入れて絞る。



3. 鯛は塩水の中であらうこを取る。頭を落とし、砂ずりを切り落とし、内臓を取り出す。
水で洗って水気を拭き取る。手開きし、出刃包丁で腹骨をすき取る。



4. 頭側の身と皮の間に指を入れ、皮を手ではぎ取る。出刃包丁で叩いて細かくする。



5. 鯛つみれ生地を作る。たたいた鯛をすり鉢に入れ、塩を加えて粘りが出るまですり混ぜる。溶きほぐした卵、濃口醤油、水溶き片栗粉、生姜の絞り汁を順に加え、その都度よくすり混ぜる。白葱のみじん切りを加えてゴムべらで混ぜ合わせる。



6. 鍋に分量の水と酒を入れて火にかけて沸騰直前の火加減にし、つみれ生地をつみ入れる。つみれが浮き上がってきたら穴玉杓子の裏で転がしながら火を通す。



7. 火が通ればざるに上げ、乾燥しないようにぬらして固く絞った布巾をかぶせる。
8. 仕上げる。鍋に吸地のだし汁を入れて火にかけ、塩、薄口醤油、酒で味を調える。つみれを入れて温める。
9. 器に盛り、針葱を天盛りにし、生姜の絞り汁を回しかける。



味噌仕立

<作り方>

1. 牛蒡は細い笹がきにし、切りながら水に落としてあくを取り、布巾で水気を拭き取る。
(白葱はすまし仕立と同様に切る。)



2. (つみれを作る。作業はすまし仕立と同じ 1~6)
3. 仕上げる。鍋に吸地の分量のゆで汁と牛蒡の笹がきを入れて火にかける。
麦味噌をゆで汁で溶きのぼして鍋に加え、さらに酒を加える。



4. つみれを入れて温める。器に盛り、針葱を天盛りにし、七味唐辛子を振る。

