

## 男子料理道場 北大路板前TV10～蒸シアワビの肝ソース和え

### ◆材料(2人分)

鮑	2	杯
エリンギ	1	本
浅葱	1	把
長葱	1	本
雲丹	1	杯
山葵	少々	
大根おろし	200	g
鰹出汁	120	cc
オリーブオイル	適量	
バター	30	g
塩	少々	
醤油	30	cc
卵黄	1	個
白ワイン	15	cc
くず粉もしくは片栗粉	適量	
サラダ油	180	cc
酢	少々	



### ◆作り方

- 鮑は塩をまぶし、タワシでこすり、流水でよく洗う。
- 大根おろしをたっぷりとのせ、1時間程蒸す。  
【ポイント1】蒸し上がったたら大根おろしをのせたまま自然に冷ます。
- 鮑が冷めた後、大根おろしをはずし、殻から肝と身に分ける。
- 雲丹を剥く。口を外し半分に割り、内臓をピンセットや箸で取り、生殖巣を取り出し塩水に浸ける。サッと洗いザルなどに上げ水気を切る。  
【ポイント2】殻付きの雲丹だとミヨウバンを使わないので、苦みがなく甘い。
- マヨネーズを作る。卵黄にサラダ油を少しずつ入れながらホイッパーで混ぜ、卵黄と油をつないでいき、最後に塩と酢を入れる。  
【ポイント3】マヨネーズは自家製で作るとマイルドな味になり、強調し過ぎない。
- 肝は裏漉して醤油とマヨネーズで味を調えソースにする。
- 浅葱は小口に打ち込む。
- 長葱を白髪葱にする。
- エリンギを縦に包丁する。
- 鮑は軽く小麦粉を打ち、フライパンにオリーブオイルを熱し、ステーキにする。同時にエリンギも焼く。  
【ポイント4】小麦粉を打つ事で表面が香ばしく仕上がる。
- 両面焼けたら、バター、醤油、鰹出汁を入れ、小口浅葱を半分入れる。  
【ポイント5】鰹出汁を入れる事で風味が豊かになる。
- 鮑とエリンギを取り出し残りの汁に白ワインを入れ、味を調え薄葛を引き、ソースにする。  
【ポイント6】ソースに薄葛を引くことで味が絡みやすくなる。
- 鮑を切り付けエリンギと器に盛る。
- 2種類のソースを掛ける。  
【ポイント7】ソースを2種類にする事で味の変化を楽しめる。
- 雲丹を鮑の上に乗せ山葵を添える。  
【ポイント8】鮑と相性の良い雲丹をのせる。
- 残りの浅葱をちらし、白髪葱をのせてお召し上がり下さい。