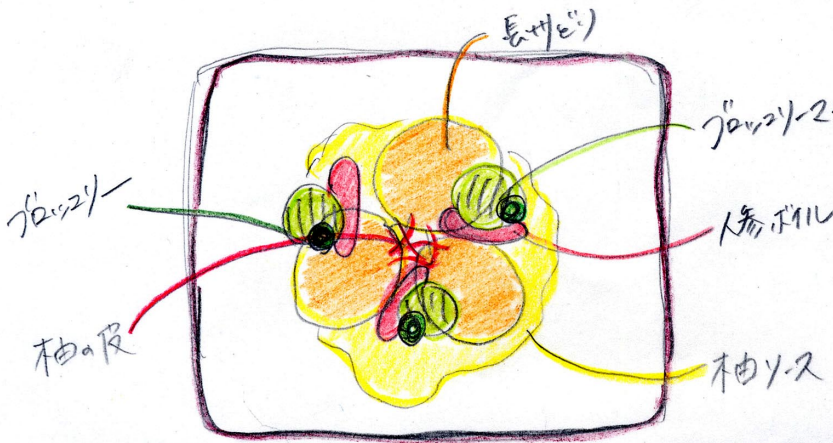


長サエリの柚ノ又 ~ フロウリ-2ツネズ 添え ~



⑨ 大和努様の
「粉引箸彩四方皿」径25.5cm

長サエリをやわらかく、
季節の野菜を盛り付けて彩り良く
かわいくおしゃくに仕上げてみましょ
柚の甘酢、はっしつと、食卓にある2ツネズ
をアレンジした一品です。

材料 (4人分)

- | | |
|-------------------|--------------|
| ① 長サエリ 800g | ⑤ 柚の皮 1/4分 |
| 玉ねぎ 50g | フリッター 50cc |
| 人参の皮 20g | ⑥ フロウリ- 1/2株 |
| 塩 少々 | だし汁 300cc |
| 胡椒 少々 | |
| ② フロウリ- 1/2株 | |
| 2ツネズ 120g | |
| 辛子 10g | |
| ③ 人参 1本 | |
| だし汁 300cc | |
| ④ 砂糖 15g | |
| 白ワイン vinegar 50cc | |
| フリッター | |
| 柚の汁 100cc | |
| 鶏のだし汁 150cc | |
| くず粉 適量 | |
| バター 15g | |
| 醤油 少々 | |

作り方

- ① 長サエリに塩、胡椒を少し中じる。
(玉ねぎ、人参、水でわかし)
煮汁の塩、胡椒。
煮汁は柚ノ又に使用する。
- ② フロウリ-は、葉の部分、茎はのぞいて、
おしゃくにし、辛子、2ツネズと合わせる。
- ③ 人参は、汁、むきにし、だし汁で
やわらかくボイルする。(塩↑)
- ④ 柚ノ又
砂糖に水で少し加え、カラメルにし、
白ワイン vinegar を加える、煮、つめる。
柚の皮につけてフリッターを加え、つめる。
柚の汁、鶏のだし汁を加え、つめ。
くず粉で濃度を上げ、塩、胡椒で
味を整え、1/4で完成。
- ⑤ 柚子の皮は、白い部分の皮はむき、
5cm位のせん切りにし、ボイル、フリッターにつける。
- ⑥ フロウリ-は、だし汁でボイルする(塩)。