

鮭のかぶら蒸し キノコあんかけ

庄内浜文化伝道師 齊藤高弘

<材料> [4人分]

・ まいたけ	100 g
・ しめじ	1 p/c の半分
・ かぶら (大き目)	4 個
・ 食用菊	40 g
・ 玉子 白身	2 個
・ 三つ葉	40 g
・ ムキエビ(冷凍物可)	12 個
・ 出汁汁	400cc
・ ダシ昆布	1 枚
・ 生姜スライス	3 枚
・ 薄口醤油(餡用)	40cc
・ 酒(餡用)	40cc
・ みりん(餡用)	40cc
・ 砂糖	少々
・ 塩	少々
・ 片栗粉	適宜

<作業手順>

1. 三枚卸にした鮭を5cm位に切り分け 薄塩を当て10分程置く。
2. カブを擦りおろし、ザルに入れ水分を切る。
(余り水気を切らない事)
3. 水分が程よく切れたら 塩少々と卵白を混ぜ、小エビも一緒に混ぜ込む。
4. 5cm大に切った昆布の上に 1の鮭を置き 上からカブを包む様にかぶせる。
5. 蒸し器で15分蒸す。
6. キノコ、マイタケを細裂き水煮して水分をがっちり絞り抜く。
7. 鍋に出し汁、薄口醤油、みりん、酒、塩、砂糖、生姜を一緒に煮立たせ、6を入れて片栗粉、水溶きでとろみをつけ、出来上がったたら、黄菊と三つ葉を入れる。
8. 蒸し上がった 5を器に盛り 7を上からかけて出来上がり。