

寒ぶりの羽衣大根

和み継ぐ神田賀子の和の家庭料理 神田賀子さん



POINT

薄切りの大根なのでさっと火が通る簡単ぶり大根。
ぶりと羅臼昆布の旨味でシンプルに美味しい、「富富富」にもびったりの煮物です。

○材料 [2人分]

| | |
|-------------|----------|
| ぶり「天然寒の汐ぶり」 | 2切 |
| 大根 | 300g |
| 「羅臼昆布」 | 8g |
| 柚子 | 少々 |
| 日本酒 | 50cc |
| 砂糖 | 大さじ2・1/2 |
| 醤油 | 大さじ2 |
| おろし生姜汁 | 小さじ1 |

○作り方 [調理時間:20分]

1. 皮をむいた大根をスライサーで薄い輪切りにする。寒ぶりは2cm幅に切り、熱湯でさっと茹で、ザルにとる。
2. 水150ccと羅臼昆布を入れ、弱火で火にかけ、沸いたら1と酒を入れる。再沸騰したら、砂糖を加えてアルミホイルで落としぶたをして5分煮る。醤油を入れて10分炊く。最後の1~2分は落としぶたを除く。
3. 火を止めて生姜の絞り汁を落とし、器によっても千切りにした柚子の皮を添える。