

あかねいろ

秋の茜彩（海峽サーモンを使って）

師範

黒須 浩之

（神楽坂くろす）

海峽サーモン
博多押し
玉葱、トマト

▽海峽サーモン博多押しは、玉葱を薄くスライスした後、水でよくさらし、よく水を切る。トマトを薄くスライスする。海峽サーモンは、二㎝程度にスライスする。トマト、玉葱、サーモン、トマト、玉葱、サーモンの順で博多押しとする。押し枠、流し缶などで重ねる間に塩、胡椒、粉チーズを適量振り、味を調える。

海峽サーモン

巻 織 巻
人参、絹さや
木 耳
蜜 煮 栗

▽海峽サーモン巻織巻は、人参、絹さや、木耳を織切りにした後、それぞれを茹で、昆布塩に浸けておく。栗を適量切り分けておく。豆腐の水気を抜いた後、裏漉しにかけ、片栗粉、卵白、塩、味醂、薄口醤油で味を調える。調理した豆腐に刻んだ野菜を混ぜ、巻簾に取り、棒状に蒸し上げる。蒸し上がった豆腐に海峽サーモンを巻き付け、巻き直し、冷蔵庫にて落ち着かせる。3cmに切り分け、周りに吉野酢を薄く塗り、艶をつける。天に人参葉を刺し、見た目を整える。木の芽味噌を脇に添え、掛ける。

海峽サーモン油焼
アーモンド

▽海峽サーモン油焼は、海峽サーモンの皮を取り除き、焼物大に切りつける。切った面に玉素を塗り、強火で表面だけを焼く。後、空煎りして砕いたアーモンドを玉素の上にたっぷりのせ、再度焼き上げる。バルサミコ、赤ワインを割り込んで煮詰めてソースとし、皿に敷く。乾いたソースの上に仕上がった海峽サーモンを置き、青味を添え、仕上げる。食べやすいように切りつけるか、ナイフとフォークで提供する。

海峽サーモン
醤油麹漬

▽海峽サーモン醤油麹漬は、海峽サーモンを切り身とし、薄塩をあてる。後、醤油麹と合わせて寝かせておく。蕪の皮を剥き、卸金にて播り卸す。容器に海峽サーモン、蕪、滑子、芽蕪を入れ、ヌルヌルが出るまでよく混ぜ合わせる。器に盛り付け、イクラをあしらひ、柚子を振る。

協
賛

ヤマサ醤油株式会社

お知らせ



日本料理研究会
LINE@
始めました！

日本料理研究会のライン@アカウントを作成しました！皆様に役立つ情報を発信していきたいと思っておりますので、ぜひお友達登録をお願いします！

海峡サーモン博多押し(1人分)
海峡サーモン……………50g
玉葱……………1個
トマト……………1個
塩、胡椒各少々
粉チーズ適量
黄身酢適量

海峡サーモン巻織巻(1人分)
海峡サーモン……………約40g
豆腐……………1/4丁
人参、絹さや、木耳各適量
蜜煮栗……………1個

海峡サーモン油焼(1人分)
海峡サーモン……………約60g
砕きアーモンド、玉素各適量
ナッツオイル適量
セルフィーユ少々

海峡サーモン醤油麴漬(1人分)
海峡サーモン……………50g
醤油麴……………小さじ2
蕪、イクラ、滑子、芽蕪各適量
柚子少々