

秋の味覚 柿釜盛り 酒粕ソース

●材料● 4人分

柿 4個

栗甘露煮 ……………4個

ぶどう（種無し） ……………4個

アボカド ……………1/8個

蜜煮

〔 砂糖 ……………200ml

〔 水 ……………65g

酒粕ソース

〔 酒粕（下記のうち） ……………40g

〔 酒粕 ……………1枚

〔 酒 ……………200ml

白味噌 ……………10g

クリームチーズ ……………30g

豆乳 ……………100ml

砂糖 ……………大さじ 1/2

塩 ……………少量

〔 薄口醤油 ……………5ml

（分量外）

だし汁、砂糖、レモン汁、サラダ油

●作り方●

1. 酒粕をボウルに入れ、酒を加えて一晩おく。柔らかく戻った酒粕を裏漉し器で漉す。
2. 鍋に水と砂糖を入れて火にかけ、お玉で混ぜて砂糖を溶かし、氷水で冷まして蜜を作る。
3. 柿は底から 7:3 のところで横半分に切る。底の 7 の柿が釜になるように、上からセルクルで型抜きし（途中で止める）、一カ所からペティナイフを左右に動かすように差し込み、実を取り出す。約 1cm の大きさに切り（さいの目切り）、蜜煮つける。
4. 栗甘露煮は、縦半分に切る。
5. ぶどうは、縦 4 等分に切る。
6. アボカドは縦に切り込みを入れて、種を取って半分にする。縦に約 1cm の棒状に切り、皮を取り除き、横に約 1cm 幅の大きさに切る。ボウルに入れ、レモン汁をかけておく。
7. 酒粕ソースを作る。酒粕をミキサーに入れて攪拌し、白味噌、クリームチーズ、豆乳、調味料を順に加えてさらに混ぜ合わせる。裏漉し器で漉してから冷蔵庫で冷やす。
8. ボウルに柿、栗、ぶどう、アボカドを入れ、酒粕ソースを加えて和え、柿釜に盛る。