

目板鰈から揚げ

●材料● 4人分

目板鰈 ……………4尾
 小茄子 ……………4個
 ミニアスパラガス ……………4本
 葛そうめん ……………適量
 海苔 ……………適量
 平湯葉 ……………1枚
 たたみ鯛 ……………1枚
 レモン ……………1/2個
 大根 ……………10cm
 一味唐辛子 ……………適量

ポン酢

柑橘類の絞り汁 ……………200ml
 酢 ……………150ml
 濃口醤油 ……………200ml
 たまり醤油 ……………30ml
 煮切りみりん ……………50ml
 削り鰹 ……………10ml
 昆布 ……………適量

(分量外)

卵白、小麦粉、揚げ油

●作り方●

1. 目板鰈は水洗いする。頭をつけたまま五枚おろしにし、腹骨をすき取る。
2. 小茄子はへたの部分を少し切り、がくの先端を切り揃える。皮の表面に縦に5mm幅の切り込みを入れる。ミニアスパラガスは5cm長さに切る。葛そうめんは4等分に切り、5本ずつを束ね、3mm幅に切った海苔で巻き、卵白で止める。平湯葉、たたみ鯛は適当な大きさに切る。
3. ポン酢は材料を合わせ、5～6時間おいて漉す。冷蔵庫で約1週間ねかせる。
4. 目板鰈の身は半分に切り、中骨とともに小麦粉を薄くまぶし、しばらくおく。
5. 中骨は頭と尾に竹串を通し、舟形に形を整え、160℃の油で揚げる。泡が出なくなったら、油を175℃まで上げ、カラッと揚げる。身は175～180℃の油で揚げる。
6. 小茄子、ミニアスパラガス、葛そうめん、平湯葉、たたみ鯛は170℃の油で素揚げする。
7. 器に天紙を敷いて目板鰈の骨をおき、の上に身、小茄子、ミニアスパラガス、葛そうめん、平湯葉、たたみ鯛を盛り付け、レモンを添える。猪口にポン酢を入れ、大根おろしに一味唐辛子を振って添える。