

赤い沢煮汁

●材料● 4人分

ソーセージ …… 2本
大根 …… 100g
人参 …… 50g
さやいんげん …… 8本
白葱 …… 1/2本
糸唐辛子 …… 少量

吸地

だし汁 …… 400ml
トマトジュース (濃縮) …… 300ml
酒 …… 100ml
豆乳 …… 50ml
玉葱 …… 1個
パプリカ (粉末) …… 大さじ 1
塩 …… 小さじ 1/3
薄口醤油 …… 5ml
黒粒胡椒 …… 適量

(分量外)

サラダ油、塩

●作り方●

1. ソーセージは約 3mm 厚さに切り、サラダ油をひいたフライパンでさっと炒める。
2. 大根は約 3cm 長さに切り、皮をむいて扇の形に切り、塩ゆでして水に落とす。水気を布巾で拭き取る。
3. 人参は大根と同様に切り、塩ゆでして水に落とす。水気を布巾で拭き取る。
4. さやいんげんは筋を取り、縦に 2 等分にして約 3cm 長さに切り、塩ゆでして氷水に落とす。水気を布巾で拭き取る。
5. 白葱は約 3cm 長さに切り、繊維に沿って細く切り、水にさらして水気をきる (白髪葱)。糸唐辛子と混ぜ合わせる。
6. 鍋にみじん切りした玉葱を入れてあめ色になるまでゆっくりと炒める。パプリカの粉末を加えてさらに炒めて香りを出す。

7. だし汁とトマトジュース、酒を入れて強火にする。沸騰すれば弱火にしてソーセージ、大根、人参、さやいんげんを加えて温め、塩と薄口醤油で味をつける。ボウルに移し、氷水で粗熱を取り、豆乳を加えて冷蔵庫で1時間程度冷やす。
8. 器に具材と一緒に吸地をはる。混ぜ合わせた白髪葱と糸唐辛子を添え、刻んだ黒粒胡椒をふる。