

すっぽんべっこう焼き

●材料● 4人分

すっぽん(500g) ……………1尾

すっぽんの煮汁

〔酒 …………… 800ml
水 ……………1000ml
塩 ……………小さじ 1/3
薄口醤油 …………… 30ml
昆布 …………… 10g

幽庵地

〔酒 …………… 150ml
味醂 …………… 150ml
濃口醤油 …………… 150ml

粉山椒 ……………適量

卵 ……………4個

味噌床

〔白味噌 ……………200g
味醂 …………… 30ml

人参 …………… 50g

大根 …………… 50g

甘酢

〔酢 ……………100ml
水 ……………100ml
砂糖 …………… 45g

(分量外)

塩

●作り方●

1. すっぽんは四つ解きにしてボウルに入れ、約 90℃の湯を注いで霜降りにする。水を加えて温度を下げ、表面の薄皮を取り除く。鍋にすっぽんと煮汁の酒、昆布を入れて強火にかける。沸騰したら水を加え、あくを取りながら弱火で約 30 分煮る。塩、薄口醤油を加えてさらに 10 分煮て、そのまま冷ます。
2. すっぽんの足の部分を取り出し、合わせた幽庵地に約 15 分つける。
3. 卵は 65～70℃の湯に 25～30 分つけて温度卵にする。水に落として冷まし、水を入れたボウルに割り入れ、卵黄を取り出し、水分をきる。味噌床を合わせ、卵黄をガーゼに挟んで味噌につけ、冷蔵庫に入れて約 6 時間つける。取り出して半分に切る。
4. 人参は丸くむき、塩ゆでし水に落として冷ます。大根は丸くむき、人参、大根ともに立塩に約 30 分つける。水分をふき取り、合わせた甘酢に 1 時間つける。
5. すっぽんに串打ちをし、中火の焼き床で焼く。焼き色がついたら幽庵地をかけ、乾かすようにあぶる。幽庵地をかけては乾かす作業を 2～3 回繰り返す、艶よく焼き上げる。
6. 焼いたすっぽんを器に盛り付けて粉山椒を振り、味噌漬けの卵黄、甘酢漬けの人参、大根をあしらう。