

鱸の洗い

●材料● 4人分

鱸 …………… 1/4 尾
 胡瓜 …………… 1 本
 ラディッシュ …………… 1 個
 紫芽紫蘇 …………… 適量
 青紫蘇 …………… 4 枚
 ナスタチウム …………… 8 枚
 山葵 …………… 適量
 梅醤油

梅肉 …………… 小さじ 1+1/2
 濃口醤油 …………… 60ml
 煮切り酒 …………… 30ml

芥子酢味噌

練り芥子 …………… 大さじ 1/2
 白味噌 …………… 100g
 酢 …………… 45ml
 卵黄 1 個(数えられるので「分」取ります)
 薄口醤油 …………… 少量
 だし汁 …………… 45ml

●作り方●

1. 鱸は三枚おろしにして腹骨を除き、節取りして血合い骨を取り除く。皮を引き、3mm 厚さのそぎ造りにする。氷水に入れてかき混ぜて洗い、ざるに広げて水気をきる。
2. 胡瓜は皮を薄くむいて桂むきし、横けんにする。
3. ラディッシュは桂むきし、斜めに細く切る。水にさっとつけ、箸に巻きつけてよりラディッシュを作る。
4. 梅醤油を作る。梅肉に濃口醤油、煮切り酒を少しずつ加えてのばす。
5. 芥子酢味噌を作る。すり鉢で練り芥子と白味噌をすり、酢、卵黄、薄口醤油、だし汁を順に少しずつ加えて、すりのばす。
6. 器に胡瓜のけんをおいて青紫蘇を敷き、鱸の洗いを盛り付ける。紫芽紫蘇、おろし山葵、よりラディッシュ、ナスタチウムをあしらい、梅醤油、芥子酢味噌を添える。