

鯛の丹波蒸し

材 料 (4人分)

- 鯛 ……………320g
 - 栗 ……………8個
 - 銀杏 ……………12粒
 - 百合根 ……………1個
 - 菊菜 ……………少々
 - 塩 ……………少々
 - 卵 ……………1個
 - 昆布 ……………適量
- (A)
- ダシ汁・薄口醤油・みりん ……適量(6:1:1の割合)
 - 酒 ……………少々

作 り 方

- ① 栗は皮をむきうすく切り、殻を取り皮をむいた銀杏と百合根は茹がいてザルにあげておく。
- ② 鯛はうす塩をして昆布を敷いて10分ほど蒸す。
- ③ 蒸し上がる間に卵白をあわ立て、栗、銀杏、百合根を混ぜ塩を少々入れ、鯛の上のにのせ、さらに3分ほど蒸す。
- ④ 器に盛り、あつあつの(A)を入れ菊菜を添える。

この料理はココで食べられます！

店名: 割烹 い志だ

住所: 松山市湊町2丁目6-1

営業時間: 17:15~22:30

電話: 089-921-2277

※事前に電話予約をお願いします。

落ち着いた雰囲気の中で、ご主人と話しながらいただいた料理は職人の技を感じさせる素晴らしいものでした。