

池波正太郎作品に出てくる江戸料理を作ろう



本日の献立
漬け鮭の炙り
餡かけ豆腐
菜飯
根深汁
大根の浅漬け

菜飯

〈材料〉4人分

米	2合
大根の葉 (小松菜、かぶの葉など)	50g

〈作り方〉

- ① 米をとぎ、普通の水加減で炊飯器にかける。
- ② 大根葉を細かく刻み、ざるに入れて熱湯をかけ、よく絞って水気をきる。
- ③ 炊き上がったご飯に②を混ぜる。

大根浅漬け

〈材料〉4人分

大根	300g
大根の葉	50g
切り昆布	5g
ゆずの皮	3cm角
塩	小さじ1

〈作り方〉

- ① 大根はいちょう切り、葉は小口切りにする。ゆずの皮は千切りにする。
- ② ①をビニール袋に入れ、塩と切り昆布を加え、軽くもみ、1時間ほど置く。

根深汁

〈材料〉4人分

ねぎ	2本
水	700cc
鰹節	20g
昆布	10cm角1枚
一番だし	640cc
味噌	64g

〈作り方〉

- ① 昆布を水700ccに浸けておく。
- ② 水と昆布を火にかけ、細かい泡が出たら昆布を取り出す。煮立つ前に鰹節を入れ、一煮立ちしたら火を止め、灰汁を取り、漉す。
- ③ ねぎは3cm幅の輪切りにする。
- ④ ②のだし640ccを鍋に入れて火にかけ、温まったら味噌をのばし溶き入れ、煮えばなにねぎを加える。ねぎの白い部分に火が通ったら出来上がり。煮すぎると苦みが出るので注意。

池波正太郎作品に出てくる江戸料理を作ろう

漬け鮪の炙り

〈材料〉 4人分

鮪のさく	2さく(320g)
漬けだれ	
醤油	150cc
みりん	75cc
ねぎ	1/3本
わさび	適宜

〈作り方〉

- ① ポリ袋の中に、醤油、みりん、みじん切りにしたねぎを合わせて漬けだれを作り、鮪のさくを30分ほど漬け込む。
- ② 焼き網を熱し、鮪をのせてさっと表面に焦げ目がつく程度に軽く焼く。
- ③ 鮪を大きめのそぎ切りにして皿に盛る。
好みに漬けだれ、わさびを添える。

餡かけ豆腐

〈材料〉 4人分

絹ごし豆腐	1丁(400g)
干し椎茸	2枚
冷水	250cc
にんじん	30g
ねぎの青み	1本分
しょうが	小1片
餡かけのだし	
椎茸の戻し汁	200cc
薄口醤油	25cc
みりん	25cc
鰹節	2g
片栗粉	大さじ1
水	大さじ1

〈作り方〉

- ① タッパーなどに入れた冷水に、干し椎茸を入れ、冷蔵庫に入れて一晩戻す。
- ② にんじんは皮をむき千切り、戻した椎茸は水気を絞り、いしづきを取って薄くスライスする。
ねぎの青い部分は薄く斜め切りにし、しょうがは皮をむいてすりおろしておく。
- ③ 豆腐は1丁を4等分に切り、たっぷり水を入れた鍋に入れ、塩一つまみ(分量外)を加えて弱火にかける。
- ④ 餡かけのだしを別の鍋に入れて火にかけ、ひと煮立ちさせザルなどで漉し、だしを鍋に戻す。
にんじん、椎茸を加えて火にかけ、沸騰したら火を弱め1分ほど煮る。
- ⑤ 片栗粉を水で溶き、④に入れてとろみをつけ、ねぎを合わせる。
- ⑥ ③の豆腐を鍋から上げて器に盛り、⑤の餡をかけ、おろしたしょうがを添える。