

12/13 (木) 竜眼と奉書巻き (YUMIKO さん)

(材料1~2人分)

<竜眼>

ゆでたまご：1個

魚のすり身(鰹・鰯など青魚)：80~100g

<奉書巻き>

かぶの薄切り：3枚分

塩：かぶの重さの1%ほど

甘酢(寿司酢)：200ml

スモークサーモン：3枚ほど

三つ葉(茹)：3本

ゆずの皮(千切り)：適量

- ① <竜眼>を作る。たまごは固ゆでにして、殻をきれいに剥いて、すり身で包む。
- ② ①を、すり身に火が通るまで揚げる。
- ③ ②がこんがりとならったら、油を切り、よく冷ましてから輪切りにする。
- ④ <奉書巻き>を作る。かぶは皮を剥いて1~2mm厚さの薄切りにする。
- ⑤ ④のかぶに塩を振り、しんなりしたら表面の水分をふき取って甘酢につける。
- ⑥ スモークサーモンは端からくるくと巻く。
- ⑦ ⑤のかぶがしんなりしたら水気をふき取り、⑥のスモークサーモンをのせ、くるっと包んで、茹でた三つ葉で結び、千切りにしたゆずの皮を、三つ葉の結び目の下に差し込む。
- ⑧ 器に③と⑦を盛る。

レシピは、ゆめタウン夢彩都サービスカウンター(3階と地下1階)に置いています。
 また<インターネット><http://www.nbc-nagasaki.co.jp/>でもご覧になれます。