尾崎牛の炙りユッケ

宮崎県産尾崎牛もも肉の表面を強火の炭火で炙った魚男のユッケ。
ソースはグルテンフリーで作った泡のユッケタレが新しい逸品料理です

材料

尾崎牛もも肉　80g
泡ユッケタレ　1/6 枚［下記レシピ］
有精卵の卵黄　1 個
小ネギ　適量

［作り方］
①泡ユッケタレをカットして盛り付ける
②もも肉を強火で両面焼く。カットし写真のように盛り付ける
③卵黄・小ネギを盛り付けて提供

ユッケタレ材料

グルフリ 700g
みりん 600g
黒糖 100g
きびとう 400g
酒 200g

［作り方］
①酒と本みりんを煮切る
②①に他の材料を入れて半日おく
(黒糖を溶かすため)
③②を火にかけ一煮立ちさせて、弱火で混ぜながら砂糖を溶かしたら完成

泡ユッケタレ材料

ユッケタレ　325g［上記レシピ］
ゼラチン　8g
卵白　1 個

［作り方］
①ユッケタレを温め戻したゼラチンを溶かし込む。
②①氷水のボウルで冷たくなるまで冷やす。
③卵白一個分をキッチンエイドに入れ８分立てにし、②を合わせてさらに混ぜてもったりしてきたら流し缶入れて冷蔵庫で保管
※幅 75・奥行 120・高さ 45mm の流し缶使用［レシピ量で３台分］
※冷凍保存も可能。