



美しすぎる秋刀魚の炭火焼き

北海道・根室の秋刀魚をじっくり炭火で焼き上げました。
特製のグルテンフリー白味噌ソースには、大根おろし、石野味噌の深い旨み、グルテンフリー醤油と生姜。秋刀魚の旨みを、ひときわ際立たせます。

材料

- 秋刀魚 1尾
- 大根味噌ソース 30g [下記レシピ]
- 丘ひじき 7g
- エディブルフラワー 適量
- 花穂しそ 1本

[作り方]

- ①秋刀魚を背開きにして、中骨、腹骨、内臓を取り除く
- ②①の秋刀魚を炭火焼きにする
- ③器中央に大根味噌ソース、花穂しそを盛り付ける
- ④秋刀魚を写真のように器に乗せ、刻んだ丘ひじき、エディブルフラワーを飾って提供



大根味噌ソース材料

- 煮大根おろし 100g
- 石野味噌 75g [大根おろしに対して75%]
- ハラール醤油 8g [大根おろしに対して8%]
- きび砂糖 15g [大根おろしに対して15%]
- 四穀のつゆ 3g [大根おろしに対して3%]
- ろく助の塩 1g [大根おろしに対して1%]
- 生姜おろし 3g [大根おろしに対して3%]

[作り方]

- ①大根を適当な大きさにカットして白煮する
- ②①の大根だけをミキサーで回し、軽く水分を濾して鍋に入れる
- ③その他の材料を②の鍋に入れて混ぜ合わせる
- ④火にかけて一煮立ちしたら弱火3分ほど煮込む

