

牛乳ハットの稲荷ずし

優良賞



せいのおる
清野 亨

材料・分量(4人分)

- 米……………200g
- 長ネギ……………1/2本
- エリンギ……………1本
- 白菜……………1枚
- 浅蜷……………300g
- 白ワイン……………50ml
- 牛乳……………400ml
- バター……………20g
- 油揚げ……………2枚
- バルサミコ酢……………大さじ2
- しょうゆ……………大さじ1
- みりん……………大さじ1

作り方

[ソース]

バルサミコ酢と醤油とみりんは小さい鍋に入れ火にかけ、濃度が着くまで煮詰める

[リゾット]

- ① エリンギ、長ネギ、白菜は1センチ角に薄切りにする。
- ② バターを鍋に入れ、弱火で溶かし、エリンギを炒める。香りが出たらネギと白菜を加えゆっくり炒めて甘みを出す。
- ③ 浅蜷を加え、白ワインを加え、蓋をして酒蒸しにする。
- ④ 浅蜷が口を開いたらむき身にし、取り分けておく。出し汁は漉す。
- ⑤ 野菜と牛乳を合わせ一煮立ちさせる。
- ⑥ バターで米を炒め、透き通ってきたら白ワインを回し入れ、浅蜷の出し汁を加え、沸騰するまでよく混ぜ、中火に火をおとし焦がさないよう混ぜる。
- ⑦ ⑥に⑤を合わせてアルデンテの固さになるまで炊き、浅蜷を戻し入れ、粉チーズを加えて、ミルクリゾットを仕上げる。
- ⑧ 4等分した油揚げは空のフライパンに、切り開いたものをのせ弱火でカリッとなるまで両面を焼く。
- ⑨ 油揚げでリゾットを挟むように盛り付け、ソースをかけて完成。

ポイント

油抜きは少し油を残すようにする。