

2005年 カリフォルニア・レーズンを使った料理テクニカルセミナー
～和とのハーモニー～



スパイシーツナ カリフォルニア・レーズンロール

大嶋高幸氏 (株式会社なだ万 帝国ホテル店料理長)

材料 (4人分)

赤ワインもどしレーズン	30g
鮪	40g
アボカド	1/4ヶ
マヨネーズ	適量
とびこ	適量
谷中生姜甘酢漬け	4本
カリフォルニア・レーズン濃縮果汁	少々
ハバネロペッパー(刻み)	少々
パラペーニョ(刻み)	少々
漬け地(醤油:10、煮きり味醂:1)	適量
A	
バルサミコ酢	2石(36ml)
赤ワインビネガー	1合(180ml)
砂糖	100g
塩	40g
B	
酢	1合2石(216ml)
砂糖	150g
塩	40g
白飯	100g

作り方

1. 白飯を炊き100gに対しAの酢を5cc、Bの酢を5cc合わせて寿司飯を作る。
2. 鮪を包丁にし、漬け地に刻んだハバネロペッパーとパラペーニョを入れ、30分漬ける。
3. アボカドは包丁し、赤ワインで2時間もどしたレーズンは水分を良く拭き取る。
4. 巻きすに濡れさらしを敷き、寿司飯を広げ、鮪、アボカド、もどしレーズンを並べマヨネーズをのせて巻く。まわりにとびこをまぶす。
5. 器にレーズン濃縮果汁を敷き、スパイシーツナカリフォルニア・レーズンを切り出し、あしらいに谷中生姜甘酢漬けを盛る。