



鯛レーズン挟み焼（蓼酢掛け）揚南瓜レーズン胡麻衣のせ 新生姜（谷中）レーズン味噌挟み

（株）ミネベア 軽井沢山荘 原 欣也氏

材料（4人分）

鯛…………… 半身
海老肉…………… 100g
玉葱…………… 20g
カリフォルニア・レーズン…………… 80g
塩…………… 小さじ1/3
味の素…………… 小さじ1/5
マヨネーズ…………… 小さじ1

片栗粉…………… 小さじ1

蓼葉…………… 20g
ご飯…………… 50g
酢…………… 20cc
海洋深層水…………… 10cc
塩…………… 小さじ1/2

谷中生姜…………… 4本
水…………… 200cc
酢…………… 20cc
塩…………… 小さじ1/3
信州味噌…………… 50g
カリフォルニア・レーズン…………… 80g
カリフォルニア・レーズンペースト… 30g
マヨネーズ…………… 小さじ1/4

南瓜…………… 4きれ
黒胡麻ペースト…………… 大さじ2
砂糖…………… 大さじ1/2
薄口醤油…………… 小さじ1/2
塩…………… 小さじ1/6
カリフォルニア・レーズン…………… 80g
サラダ油…………… 300cc

作り方

1. 鯛の上身は皮つきのまま2枚開きとして、薄塩をして5分間おく。
2. 海老のミンチを当り鉢で当り、塩、味の素、マヨネーズを入れよく混ぜ、ボイルしたきざみ玉葱を加え混ぜる。
3. レーズンは、前日から水に漬けて戻しておく。
4. 鯛の身に片栗粉を打ち海老肉を塗り、レーズンを8～10粒程並べ、サンドしてかるく塩をふり、天火で焼く。1人前2かんとする。
5. 当り鉢に蓼の葉を入れよく当り、そこへ塩、ご飯を入れ、よく当り、裏ごしする。
6. 酢と海洋深層水（2:1）で、5の蓼葉をのばし、鯛の上にかける。
7. 谷中生姜はそうじしてかざり包丁を入れ、酢が入った湯でボイルして岡上げとして塩を振る。
8. 信州味噌を裏ごししてマヨネーズを加え、前日から戻しておいたレーズンの刻みとレーズンペーストを混ぜる。
9. 谷中生姜のスライスに挟む。
10. 南瓜は、長方形に切り、油で素揚げとする。
11. 黒胡麻ペーストに砂糖、薄口醤油、塩を混ぜ、胡麻和えの衣の味にして、戻しておいたレーズンを加え、南瓜の上に並べ重ねる。