



海の幸とカリフォルニア・レーズンのゼリー寄せ

材料 (4人分)

さいまき海老…………… 4尾
帆立貝柱…………… 2コ
日本酒…………… 小さじ2
ゆでたこの足…………… 小1本
カリフォルニア・レーズン…………… 20粒
梅酒…………… 大さじ2
水…………… 大さじ2
枝豆…………… 8粒
塩…………… 少々
ゼリー
 梅酒…………… 100ml
 だし汁…………… 100ml
 アガー…………… 小さじ2

作り方

1. さいまき海老は塩ゆでにし、頭、殻、尾をはずし、適当に切る。
2. 帆立貝柱は1個を半分になり、酒を振って蒸す。
3. ゆでたこの足は1.5センチの長さに切る。
4. カリフォルニア・レーズン、梅酒及び水を小鍋に入れ、軽く煮て戻す。ザルにあげて汁気をきる。
5. 枝豆は、色よく塩ゆでにする。
6. ゼリー材料の梅酒、だし汁を冷たい状態で合わせ、アガーを加えて混ぜる。煮立てて溶かし、アクをすくい、あら熱をとる。
7. ゼリー型（80ml容器）の内側を水でぬらし、海老、帆立貝柱、たこ、カリフォルニア・レーズンをそれぞれ1/4ずつ入れる。6のアガー液を口もとすれすれに流し、枝豆を散らす。冷蔵庫で冷やし固める。

※型の底を湯にあてると、きれいに型から出る。