

揚げダンゴ



料理紹介:熊田 真幸氏

◆材料(4人分)

鯉すり身……………160 g
小麦粉
塩
胡椒
卵
サラダ油
片栗粉

◆作り方

1. 鯉のすり身を小麦粉、卵と練り込みながら、塩、胡椒で味付けをします。
2. ピンポン玉より小さめに丸めて、片栗粉をつけて油で揚げて出来上がりです。

鯉のたまご シャンパン蒸し



料理紹介:富澤 洸氏

◆材料(5人分)

鯉の卵……………150 g	ズッキーニ……………20 g
鯉のガラ……………2尾分	シャンパン……………200cc
大根……………1本	生クリーム……………100cc
葱(青い所)………3本分	バター……………小さじ1
生姜……………1斤	塩……………適量
エシャロット………3ヶ	胡椒……………適量
人参……………20 g	

◆作り方

1. 鯉の卵に軽い塩味をつけ、シャンパンに一晩中浸しておきます。
2. 鯉の骨に葱の青い所と生姜を入れて、沸騰させずに4時間かけてダシをとり、目の細かいアミでこします。
3. 大根を5cmの厚さに切り、皮をむきます。
4. 2のダシに薄味(塩)をつけ、大根を柔らかく煮て火からおろし、一晩おきます。
5. 大根の内側を小さじでカップ状にくりぬき、1を詰めて蒸します。
6. エシャロット、人参、ズッキーニの皮の所を多少あらうみじん切りにして、バターで色つかないように炒めます。生クリームを入れ、塩、胡椒で味を整え、火からおろし、バターを入れてソースを作ります。
7. 5を皿に盛り、ソースを上からかけて出来上がりです。

魚の
まめ知識

鯉が躍れば泥鰌(どじょう)も躍る

鯉の跳ねるのを見て、泥鰌もその真似をするという意で、分不相応なものが、優れた人の真似をすることをたとえています。