

ホタテ貝柱とキノコの柚子釜焼き



材料 4人分

・ ゆず	4 個
・ ホタテ貝柱	4 個
・ 生椎茸	2 枚
・ えのき茸	1/2 袋
・ しめじ	1/2 袋
・ バター	15 g
・ 卵黄	1 個
・ サラダ油	100 ml
・ 西京味噌	大さじ2
・ 濃口しょうゆ	小さじ1/2

● 八方地 ●

・ だし汁	400 ml
・ 薄口しょうゆ	40 ml
・ みりん	40 ml

作り方

- 1 柚子は、ゆず釜にします。

<ゆず釜のポイント>

- ①包丁の先をゆずの中心に向け差し込んで斜め方向に切り込みを入れながら切っていきます。（左右からVの字の切り込みを作ります）
- ②切り離れた下の部分に包丁やスプーンなどで中の果肉を取り出します。

- 2 ホタテ貝柱は3枚のスライスにします。
- 3 生椎茸は石づきを取り2mm幅のスライスにします。
- 4 えのき・しめじは石づきを取り、えのきは1/2カット、しめじは1本ずつにほぐしておきます。
- 5 卵黄を混ぜながらサラダ油を少しずつ加えソースを作ります。
- 6 西京味噌・濃口しょうゆを入れ味噌だれを作ります。
- 7 鍋を火にかけてバターを入れ、貝柱を炒めます。
- 8 鍋にお湯を沸かし生椎茸・えのき・しめじを茹で、八方地に漬け込みます。
- 9 ①のゆず釜に⑤のソースを薄く塗り、⑧のきのこ、⑦の貝柱を詰め上から味噌だれをかけます。
- 10 ゆず釜を鉄板に並べ200℃のオーブンで16分程焼いて完成です。