

■ 朝日クッキング・カード

# 5月のごちそう

春夏秋冬、季節の便りは食卓からやってきます。そして、繊細にうつろう日本の四季を映す料理といえば、やっぱり和食。その月のおいしい旬の素材を使った、手軽なのに本格的な味わいが楽しめる料亭の“ごちそう”和食を紹介します。



写真撮影協力／料亭「つたも」名古屋市中区栄3-9-27

初夏から盛夏が旬のズッキーニは、かぼちやの仲間です。選ぶ目安は、皮にツヤがあり、重みがあつて太さが均一な事。太すぎると、中身がスカスカの場合もあるので要注意です。

監修 料亭「つたも」  
料理人 加藤 俊光さん

## お料理ポイント・チェック!

〔ズッキーニを形良く揚げる〕



- 1 ズッキーニは1cmの輪切りにします。
- 2～4 それぞれ片面にタルタル味噌を塗り、海老を挟み形を整えます。
- 5 6 揚げた時に分離しないように、つまようじで2カ所刺して固定しておきます。



朝日クッキング・カード5月

## ズッキーニの和風タルタル揚げ

■材料(4人分)

ズッキーニ…2本

【タルタル味噌】ゆで卵黄身…2個 練り辛子…小さじ2

白練り味噌…大さじ2

→〈割合〉西京味噌…100g 酒…100cc 卵黄…1個

白ごま(すったもの)…大さじ1

相生みりん…大さじ3

※ナベに材料を合わせて弱火で練り、マヨネーズ位の硬さに仕上げる

エビ…8尾

マヨネーズ…大さじ1

【天ぷら薄衣】冷水…1カップ 卵黄…1個 薄力粉…80g

アスパラガス(極細)…8本

揚げ油

天然塩、黒挽き胡椒 適宜

■作り方

- 1 ズッキーニは、ヘタを切り落とし、1cmの輪切りにします。
- 2 ゆで卵の黄身を裏ごして、練り辛子、白練り味噌を混ぜ、①のズッキーニに塗ります。
- 3 エビは殻をぐるむきにして、背わたを取り、包丁で細かく叩くように刻みます。マヨネーズを加えて下味をつけ、12等分にしておきます。
- 4 タルタル味噌を塗ったズッキーニ2枚で、③の叩きエビを挟み、天ぷらの薄衣をくぐらせて、油で揚げます。(お料理ポイント・チェック!参照)
- 5 添えの極細アスパラは、根元を少し切り落とし、穂先から下のにみ薄衣をつけ、油で揚げます。
- 6 天然塩と、黒挽き胡椒を混ぜた祝い塩で勤めます。