

■ 朝日クッキング・カード

# 6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。

朝日クッキング・カード6月

## カマス・じゃが芋重ね焼き～バルサミコあん

### ■材料(4人分)

カマス(3枚卸し)…4切れ  
じゃが芋(200g位)…1個  
米なす…1本  
塩…少々  
コショウ…少々

### 【バルサミコあん】

出し汁…120cc うす口しょうゆ…大さじ1 相生みりん…大さじ2  
赤味噌…大さじ1/2 バルサミコ酢…大さじ1  
くず粉…大さじ1 水(出し)…大さじ1～

### ■作り方

- ①カマスは、7cm位の筒切りを2切れ用意し、三枚に卸して4切れとします。塩、コショウ少々で下味をつけておきます。
- ②じゃが芋は皮をむき、せん切りにしてボールに入れ、塩、コショウで下味をつけ、手でもみます。
- ③米なすは4つの輪切りにして、サラダ油をぬり、200℃のオーブンで10分程焼きます。途中で①のカマスもオーブンに入れ、5～6分焼きます。
- ④熱した大きめのフライパンに油をしき、②のじゃが芋を4等分して円形にまとめ、4枚をこんがりと両面焼きます。※じゃが芋のおやきは、切った芋表面のデンプンがつかないになるので、せん切りにした後、水にさらさないでください。
- ⑤バルサミコあんを作ります。(お料理ポイント・チェック!参照)
- ⑥皿に米なす、じゃが芋、カマスの順に重ね盛り、周りにバルサミコあんを廻し掛けます。



写真撮影協力/料亭「つたも」名古屋市中区栄3-9-27

イタリア料理でよく使われるバルサミコ酢の酸味とみりんの自然な甘味がマッチした「バルサミコあん」は淡白な素材にぴったり! お洒落な洋風和食に仕上がりました。今回はカマスを使いましたが、これからの季節、夏が旬の太刀魚などもおすすすめです。

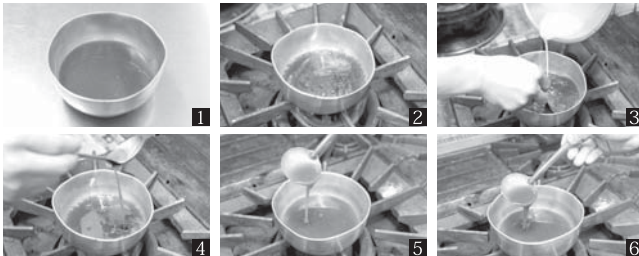
監修 料亭「つたも」

料理人 加藤 俊光さん



### お料理ポイント・チェック!

#### 【バルサミコあんを作る】



- 1 バルサミコあんの調味料は、味噌がダマにならないようによく混ぜます。
- 2 1の調味料を火にかけて一煮立ちしたら弱火にします。
- 3 4 煮立った調味料を混ぜながら水溶きくず粉をすこしずつ加え、とろみを付けます。
- 5 6 火が強かったり、くず粉を一気にいれると固まりやすいので注意しましょう。