



長崎 築町

なかじま

4/28 (木)

薬味やっこと京都の鶏皮酢

(オイスさん)

(材料1人分)

&lt;薬味やっこ&gt;

絹ごし豆腐：1/2丁

A { きゅうり：大さじ1  
くるみ：大さじ1  
長ねぎ：小さじ2  
小ねぎ：小さじ2

天かす：大さじ1

中嶋屋本店「だし酢」：大さじ2

(たれ)

B { 中嶋屋本店「だし酢」：大さじ2  
砂糖：小さじ1/2  
ごま油：小さじ1

(薬味)

みょうが：小さじ1

大葉：1枚

&lt;京都の鶏皮酢&gt;

鶏皮：150g

片栗粉：小さじ2

サラダ油：適量

(たれ)

C { 中嶋屋本店「だし酢」：大さじ2  
はちみつ：大さじ1  
レモン：1/6個

- ① <薬味やっこ>を作る。豆腐はよく水切りして、横半分に切った、1/2丁を8等分する。
- ② A は細かいみじん切りにしてボウルに入れ、天かすを入れて、だし酢をたらし、軽く和えて、汁気を切る。
- ③ たれの材料 B を混ぜ合わせて器に流し入れ、①の豆腐をのせて、②を豆腐の上にまんべんなくのせ広げる。
- ④ みょうがと大葉はざく切りにして、③の上のにのせる。
- ⑤ <京都の鶏皮酢>を作る。鶏皮に片栗粉をまぶす。
- ⑥ フライパンにサラダ油を多めに入れて熱し、⑤の鶏皮を入れて、カリッとなるまで揚げる。
- ⑦ ボウルに C を混ぜ合わせ、⑥の鶏皮の油を切って絡め、器に盛って、食べる時にレモンを搾っていただく。

レシピは、ゆめタウン夢彩都サービスカウンター（3階と地下1階）に置いています。  
また<インターネット>でご覧になれます。