

きんかんとラディッシュの辛子酢味噌和え

材料) 2人分

きんかん 1個

ラディッシュ 1個

お好みの春野菜適量 (芽キャベツ、菜の花など。)

辛子酢味噌作りやすい分量

A=白味噌 100g、日本酒 20cc、みりん 10cc、砂糖 10g

米酢 大さじ 1

辛子 (お好みで) 適量



作り方)

1. たき味噌を作る。鍋に A を入れて泡立て器などでよく混ぜ、馴染んだら火にかける。滑らかになり、ツヤが出てぽこぽこ噴いてきたら味見をし、アルコールが抜けたら火を止め、冷ます。
2. 米酢、辛子を加えてよく混ぜ、保存容器に入れて冷蔵庫保存する。
3. きんかんは横半分に切り、種を取る。さらに薄切りにする。ラディッシュは軸と根っこを切り落とし、横に薄切りにする。春野菜はさっと茹でたり塩もみなど、お好みの調理法で用意する。それぞれボウルに入れる。
4. 2を適量加えてよく和え、器に盛る。



←小鍋に調味料を入れて、泡立て器で混ぜるとむらなく混ぜれますよ。



←火にかける前。最初は硬めなんだけど、



←加熱すると砂糖が溶け、少し緩んで艶が出てきた。しばらくするとポコポコ言い始める。アルコールが飛んだ証拠。

これで火をとめ、粗熱を取ります。たき味噌の完成。

これに卵黄を入れたら玉味噌。叩いた木の芽を入れたら木の芽味噌。

九条ネギのペーストを加えたらネギ味噌。

今日は辛子と酢を入れるから、辛子酢味噌。



←必ず、冷めてからお酢、辛子を加えてください。

どちらも揮発するので。



←キンカンは横に半分に切ってから種を取るとポロンと取りやすい。



←芽キャベツと菜の花は食べやすい大きさに切ってごく少量の油で焦げ目がつくまで焼くのがおすすめ。茹でても美味しい。