

紅白柚子なます

材料)

大根 正味 500g(1/3 本)

金時人参 25g

塩 小さじ 1

煎り胡麻大匙 4

A=酢 60cc、砂糖大匙 1 と 小さじ 1、薄口醤油 小さじ 1/2

柚子の絞り汁 1 個分 約小さじ 1 ほど

柚子の皮 適量

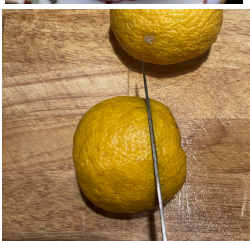


作り方)

1. 大根と人参は皮を剥いて千切りにし、ボウルに入れる。塩を入れて馴染ませ、しんなりするまで置く。
2. 柚子釜を作る。柚子を横に切り、スプーンを使って果実をすくい取り、ぎゅっと絞って果汁とする。ヘタの部分の皮は黄色い部分のみ好みの分量だけ削って千切りにする。
3. すり鉢にごまを入れてすり、A を加えてよく混ぜる。柚子の果汁を入れてさらに混ぜる。
4. 1 がしんなりしたらぎゅっと水気を絞って柚子の皮とともに加え、ざっくりと混ぜ、柚子釜に適量を詰める。



←金時人参はさし色程度にほんの少し。
赤が多くなると韓国料理に見えるんです。それも美味しそうだけど、今回は控えめに。



←ヘタ側に包丁の刃を入れます。あまりヘタ側すぎたらくり抜きにくいし、かといって半分に切ったら容器としてもものが入らない。



←スプーンの側面を柚子の白いワタと果肉の境目に置き、左手で時計回りにぐるぐると柚子を回します。



←すると勝手にスプーンが中に入り込んでいく。



←ポロン。見事に取れる。
引っ張ると底に穴があくので、力で引っ張らないこと。



←ぎゅっと絞って果汁を絞り出します。とはいえ、年末には完熟になってるのでジュワジュワと果汁は出てこず、ねっちりしてるかと。香りづけ程度に小さじ 1/2~ほどあればいいかと。もちろんなくても美味しく作れますよ。



←ザルにあげて果汁を。



←タレに垂らします。



←へタの部分の皮を千切りにします。白いワタは入れず、表皮の黄色い部分のみをめくります。



←タレの中に絞った大根と人参、柚子の皮を入れて、手で揉むように混ぜます。



←柚子の中に詰めます。

 紅白柚子なます

この紅白の色を見ると、京都のお正月がまたやってきたな、早いなあ一年！って感慨深くなります。おせちで使う人参は、絶対に金時人参を使いたい。今や地方に行ってもスーパーをのぞくと見るので、あ～よかったって嬉しくなります。あの真っ赤な色がなんとも日本らしく晴れやかな気分にさせてくれます。なますを作るとき、私は勿体無いのでお雑煮や煮物で残った人参の皮や余り物を千切りにしてなますに混ぜ込みます。それくらいの量の赤が必要なんです。これ、赤が多すぎても日本食に見えなくて、なんだか韓国料理みたいに見えてくるんですよね。なので、赤色は和食の場合、さし色程度にさりげなく。是非そこは意識してお作りになってください。

調理方法と学びのポイント) 約 **500g** の大根と金時人参 **1 本**をお入れします。余ったらおかずに使ってください。ゆずは柚子釜の練習をしてみてください。中の果汁を絞って少しタレに混ぜ込んでから和えてください。

賞味期限) **1 月 1 日**要冷蔵。

