

うず潮どんこ

平成二十一年度

最優秀賞

梅野勝市

【材料(4人分)】

どんこしいたけ	大2枚
鶏もも肉	300g
ほうれん草	100g
紅ショウガ	適量
海苔	2分の1枚
にんにく	2分の1かけ
刻み玉ねぎ	4分の1個
刻みしょうが	少々
砂糖	大さじ1
薄口醤油	大さじ1
赤ワイン	大さじ1
七味唐辛子	少々
塩コショウ	少々
サラダ油	大さじ1
戻し汁	300ml
大根おろし	適量



調理方法

(1)	戻したどんこと裂いた足をサラダ油、にんにく、玉ねぎで炒める。
(2)	(1)に戻し汁100ccを加え、砂糖と薄口醤油、赤ワインで煮込む。
(3)	ほうれん草をさっと茹でる。
(4)	鶏皮を塩でこすり、水分と臭みを取る。厚い身をそぎとり、しょうがをふり厚さをそろえる。
(5)	(4)に七味唐辛子と塩コショウで味付け、海苔の上でどんことほうれん草、紅ショウガ、裂いた足を芯ににして巻く。
(6)	形を整え水糸で縛り、200 のガスオーブンで15分焼く。
(7)	どんこの煮汁と戻し汁100mlでソースをつくる。
(8)	大根おろしを添えて盛りつける。

