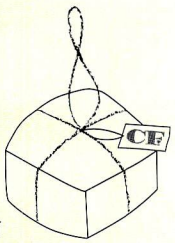


Custom²

京のおとりよせ カスタム

コーディネート・文/KiKi 撮影/ハリー中西



魚力 (うおりき)

活はもの照り焼き 700円より
京都市中京区錦小路通富小路西入北側
☎075・221・4003 (☎075・431・0808)
🕒10:30~19:00/水休
<http://kyoto-uoriki.com>

焼き魚専門店。独自の技によって吟味され、脂がほどよくなった「はも照り焼き」。睨み鯛やぐじ塩焼きも人気。

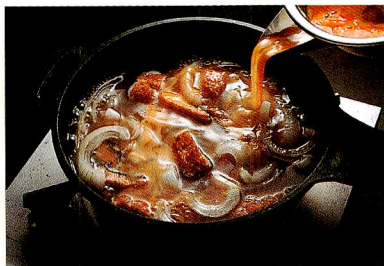
【材 料 (2人分)】

- 活はも照り焼き…1枚
- 新たまねぎ…1個
- 昆布だし…300cc~350cc
- 三つ葉…1束
- 淡口しょうゆ…小さじ1~2
- 粉山椒…適宜
- タマゴ…3個

①たまねぎは縦半分に切り繊維と垂直に6mmぐらいのスライスに、ハモは縦半分切り、1cmぐらいの幅に切る。三つ葉は軸だけを3cmぐらいに切る。



②浅い鍋に(なければミニフライパンでもOK)昆布だしと①のハモを入れ、ハモからの旨みが出るまでしっかりと弱火で煮込む。たまねぎを加えて、クツツとなるまで煮込む。



③味をみて足りないようなら、淡口しょうゆで調える。溶きタマゴを回しかけ、軸三つ葉を散らし火を止め、フタをして蒸らす。

KiKi (キキ) / フードコーディネーター
おばんざいからエスニック、スイーツまで、世界各国のダシやレシピを幅広く提案。バリマダムをコンセプトに料理教室&スローフードダイニングレストランを先陣リニューアルオープン。

町家だいど姉小路
京都市中京区姉小路通小川東入ル南側2軒目
☎075・212・1981
<http://www.machiyadaidoko.net>



『活はも照り焼きと新たまねぎの玉締め』

落とし、炙り、焼き、てんぷら、鮎：
京都の夏はハモに始まりハモで終わる。

今回の特集。ウチは中京区なんですけど「街のど真ん中」には入らないそうです(笑)。フーコー(フードコーディネーターの略、自作)のワタクシにとってど真ん中と言えは錦市場です。最近観光名所のひとつになってしまった感がありますが、やっぱりここぞという時は錦市場に向かいます。特にこれからの季節、良いハモをゲットするなら錦へゴー！

梅雨の雨を吸って美味しくなると言われているハモ。「魚力」さんは通年活ハモを扱っている必強のお店。今回紹介させていただく「活ハモの照り焼き」や「睨み鯛」が階段状に並べられている様は、いつ訪れても圧巻。錦市場の中でモひときわ目立っています。照り焼きは軽く炙っていたたくと香ばしくてご飯にピッタリ。ハモから

しっかりと良いおダシが出てくことをお忘れなく。
そこでもう一工夫！
旬の淡路島産新たまねぎと一緒に玉締めにしました。玉締めとは仕上げにタマゴでとじること。トロトロタマゴ大好き京都人にはたまりません。もちろん、仕上げの粉山椒も欠かせません。
たまねぎのかわりに新ごぼうもいいですね。柳川風です。笹切りにした丸ねぎとの相性もバツグンです。お試しくださいませ。
そこで「今月のコツ」は「溶きタマゴの時間差投入」。タマゴは一部白身が残った状態に溶き、ゆつくりと少しづつ、時々休みながら流し込んでください。いろんな状態のタマゴが楽しめます。フタをして蒸らすことも大切なポイント。