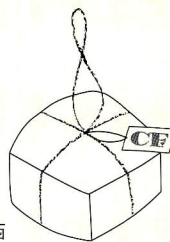


京のおとりよせ カスタム

コーディネート・文/KiKi 撮影/ハリー中西



湯葉弥 (ゆばや)

平ゆば2枚入り 420円～

京都市下京区中堂寺庄ノ内町54-6

☎0120・806・280 (FAX:075・314・5386)

http://www.yubaya.co.jp

販売店

京都大丸地下1F食品売場

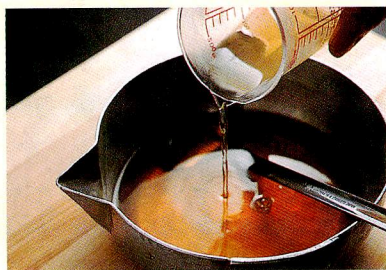
京都JR伊勢丹地下2F食品売場

国産大豆の栄養と旨味が凝縮された湯葉。平湯葉は一枚ずつ引き上げられた湯葉。他にも干湯葉など、多数あり。

【材 料 (4人分)】

- 平ゆば…2枚
- オクラ…1パック
- かつおと昆布のダシ…300cc
- プチトマト…1パック
- 淡口しょうゆ…大さじ1(15cc)
- 三度豆…1パック
- みりん…大さじ1(15cc)
- 粉ゼラチン…5g

① オクラと三度豆はサッとゆがいて水気を切っておく。プチトマトはヘタを取り除いておく。粉ゼラチンは50ccの熱湯(分量外)に溶かしておく。



② 鍋にダシ、淡口しょうゆ、みりんを入れ、50℃くらいになったら火を止め、ゼラチン液を加える。



③ ②をパットに流し込み、冷めたら野菜と平湯葉を加え、冷蔵庫で冷やして固める。固まったら、フォークでゼラチンを潰しジュレ状にして盛り付けるとおしゃれ。ゆでとうもろこしを加えるとグッと夏らしい一品になります。



『生ゆばと夏野菜の京ダシ、ジュレがけ』

京都の水盤の上にある町と言われている。どこからも質の良い水が湧いてきます。今特集の野菜も、この水に育てられているから美味しいのです。味と香りが濃く、格別の風味があります。もちろん、湯葉も美味しいお水があつてこそつくられるものです。その野菜と平湯葉がタッグを組みました。

介添え役はダシ風味のジュレ。ゼリー寄せやジュレがけはフレンドでいただくことが多いのですが、よくよく考えると和でも寒天寄せや煮ごりという料理法がありますね。涼感があるので料理人にも人気です。パツと見、手の込んだ料理に見えるので(笑)、この季節になるとよくつくります。前日からつくっておけるのも暑い時期には嬉しいものです。

ゼラチンは断然粉ゼラチンが扱

京名物、湯葉にお豆腐、お麩…。夏こそ美味しいお水のおかげ、に感謝。

京都は水盤の上にある町と言われている。どこからも質の良い水が湧いてきます。今特集の野菜も、この水に育てられているから美味しいのです。味と香りが濃く、格別の風味があります。もちろん、湯葉も美味しいお水があつてこそつくられるものです。その野菜と平湯葉がタッグを組みました。

介添え役はダシ風味のジュレ。ゼリー寄せやジュレがけはフレンドでいただくことが多いのですが、よくよく考えると和でも寒天寄せや煮ごりという料理法がありますね。涼感があるので料理人にも人気です。パツと見、手の込んだ料理に見えるので(笑)、この季節になるとよくつくります。前日からつくっておけるのも暑い時期には嬉しいものです。

ゼラチンは断然粉ゼラチンが扱

目移りするほど「湯葉弥」さんではいろいろな湯葉をつくっておられます。平湯葉の代わりに干湯葉をもどして使ってもOK!

「今月のコツ」は、「野菜はゆがき過ぎない」こと。シャッキリ感を残しましょう。これは他の料理の場合も言えます。湯がきあがったらすぐザルに取りうちわで急冷します。プロ用語で「おかげ」と言います。ご参考までに。

KiKi (キキ) / フードコーディネーター

おぼ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ンジを幅広く提案。パ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頃リニューアルオープン。

町家だいどこ姉小路

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