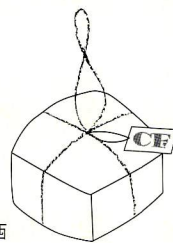


Custom 8

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



『焼き京揚げと九条ねぎ、ツバーリエ』

久在屋 (きゅうざや)

油あげ 189円～

京都市右京区天神川通五条上ル西側
☎0120-075-938 (FAX:075-311-7897)
🕒10:00～18:00 不定休
<http://www.kyuzaya.jp>

国産の菜種油を使用し、職人の技で揚げ生地を低温でゆっくりとのぼし、高温でからっと仕上げ、1枚1枚丁寧に揚げた素晴らしい逸品

【材 料 (2人分)】

- 油あげ (小) …1枚
- 九条ねぎ (みじん切り) …たっぷり
- けずり節…大さじ1～2
- 紅しょうが (みじん切り) …少々
- 淡口しょうゆ…大さじ2 (30cc)
- 本みりん…小さじ1 (5cc)
- 砂糖…小さじ1/2 (約3g)

① 淡口しょうゆ、みりん、砂糖を合わせ、砂糖が溶けるまで火を入れてタレをつくっておく。



② テフロン加工のフライパンに、キッチンペーパーで軽く油をおさえ取った油あげを入れ、途中、浮き出してくる油はキッチンペーパーでふき取りながら、弱火で丁寧に焼く。油をふき取っていくことによってパリッと仕上がります。



③ 焼きあがったら、縦半分に切り、1cm幅に切る。ボールに切った油あげを入れ、タレを大さじ1半ほど振りかけ、ガラガラと味がしみ込んでいくように混ぜ合わせ、お皿に広げる。たっぷりの九条ねぎ、けずり節、紅しょうがをトッピングする。

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、世界各国のダンシャレシビを幅広く提案。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陣リニューアルオープン。

町家だいでこ姉小路
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>

「うちは赤ちょうちんも縄のれんも出ていません。が、ザ・居酒屋メニューいっぱい揃えております(笑)。焼き揚げ、定番ですよね。「京」という接頭語を付けたくなるぐらい、よそのお揚げさんとは違います(キッパリ!)。ご多聞に漏れず、お揚げさんも食べ分けています。味噌汁、鍋もん、どんぶり、菜っ葉と炊いたん。料理によって御用達のお店は違います。中のおとぶがしっかり入っている「久在屋」さんの油揚げは「焼き」にピツタリ。寒さが増してくるこの季節にグツと美味しくなる九条ねぎとの相性はバツグンです。

よく、うちの教室の生徒さんから「油又キしなくていいんですか」と聞かれます。京都では良い油を使っているのです。要はなし。一手間省けて助かります。

焼きあがったお揚げさんをピツア台に見立てたおまけメニューは、市販のトマトソース、斜め切り(笹打ち)した九条ねぎ、チーズをのせてオーブンで焼くだけ。ビールが進みます。

そこで、「今月のコツ」は二つ。一つ、手も調理道具になるということ。手で混ぜることによって味のしみ込みがよくなります。なぜか味か減る分かります。二つ、キッチンペーパーの段階活用。1回使っただけで捨てずに、最後は使ったフライパンの汚れ取りにも使えます。

そう、これからは「エコクックキング」というのも気にしていかないと、ね。

毎日食べても飽きない京自慢の食材。「さん」付けで呼ばれるにはワケがある。