

田崎真也の最強おつまみ！ レシピ

☆☆☆ 最強おつまみ 1品目 【^い煎り酒 ^{ざけ}マダイの刺身とともに】 × ^{かん}燗酒☆☆☆



材料 (2人分)

マダイ (刺身用/さく) 適量

▽煎り酒

酒 180ml、梅干し 3~4個 (塩分濃度 15%程度)、昆布 4センチ角

つくり方

- ① 小鍋に、酒、昆布、梅干しを入れ沸騰させます。
- ② 1分くらいたったなら昆布を取り出します。
- ③ その後、弱火でじっくり10分、3分の1くらいの量になるまで煮詰めます。
- ④ 梅干しを取り出し、種をとってすりつぶし、梅肉を作ります。
- ⑤ マダイを切ります。白身魚なら何でも合います！ (イカやタコとも合います！)
- ⑥ 梅干しを取り出した(3)を冷ましたら煎り酒の出来上がり。
- ⑦ 煎り酒をつけ、梅肉と共にいただきます。

～田崎流!煎り酒～

★煎り酒には、通常「かつお節」を入れますが、白身魚の味を引き立てるために、今回は、かつお節は入れていません。

おすすめポイント!

★燗酒は、特別純米酒を40度ぐらいに温めます。

★辛口のロゼワインにも合います。