

サクラマスのどぶろく漬け焼

【4人前 / 調理時間：約20分】

材料・調味料	分量	下準備
どぶろく卓(生)	360ml	
サクラマス(切り身)	4切れ	1切れ120g程度のもの。鮭で代用可
ふき	2本	アク抜きして下茹でし、皮を剥いて5cmの長さに切る
塩	適量	①適量 ②小さじ2
砂糖	25g	
味噌	40g	
サラダ油	適量	



作り方

- ① サクラマスに軽く塩①を振って1時間程おく。
 - ② ボウルにどぶろく卓(生)、砂糖、味噌、塩②を入れてよく混ぜ合わせ、漬け込み液を作る。
 - ③ 【1】のサクラマスから出た水分を、キッチンペーパーで拭き取る。フタ付き容器にサクラマスを並べ、【2】の漬け込み液をサクラマスが隠れるように注ぎ入れる。
 - ④ 【3】のフタをして冷蔵庫に入れ、8～12時間漬け込む。
 - ⑤ 【4】のサクラマスを取り出して、漬け込み液をキッチンペーパーで軽く拭き取る。焦げないように皮目にサラダ油を軽く塗り、魚焼きグリルで焼き上げる。
 - ⑥ 鍋に残ったサクラマスの漬け込み液を入れて火にかけ、アルコール分を飛ばす。少しトロミが付く程度に煮詰めたら、ふきを入れて軽く和え、ソースを作る。
 - ⑦ 器に【5】のサクラマスをおき、上に【6】のふきを盛り付けソースを流しかけて完成。
- ※調理時間に【1】の工程の時間と【4】の漬け込む時間は含まれておりません。

調理のポイント

・漬け込み液は漬けるだけではなく、ソースに仕立てて活用します。



中村 大シェフのおすすめレシピ
サクラマスのどぶろく漬け焼
どぶろく卓(生)を色々試した結果、温度が上がることで香りと甘みが増したので、焼物に使いたいと思い、どぶろく漬け焼のレシピを考案しました。
どぶろく卓(生)を飲みながら、是非お楽しみください。

神楽坂 大六天 中村 大シェフ
幼少の頃より「食」に強い関心があり、高校卒業と同時に上京。ホテルニューオータニで修行後、白金、乃木坂の名店に勤務し、青山の店では総料理長を務める。20年の経験を積み、2014年に神楽坂で「大六天」を創業。