

## 合鴨の焼き鳥



## ●材料・分量 4~5人分

合鴨 ..... 300g  
白ねぎ ..... 2本

## オリジナルのタレ2種

## 【漬けだれ】

醤油  
みりん  
砂糖  
にんにく

## 【仕上げだれ】

醤油  
みりん  
砂糖  
水あめ

## ●作り方

- ① 合鴨肉を1個15gに切る。
- ② 切った合鴨肉を、漬けだれに漬ける。
- ③ ②を10分くらい漬けて、ザルにあげしばらく置く。
- ④ 白ねぎは3cmに切る。
- ⑤ 竹串に白ねぎ、合鴨、白ねぎ、合鴨の順番にさす。
- ⑥ ⑤の両面を焼く。
- ⑦ 焼けた⑥に、仕上げだれを塗ってできあがり。

温かいうちに食べてね。  
タレは、どちらも当店オリジナルだよ。

## ピオーネトロ〜り豆腐



## ●材料・分量 5人分

ピオーネ(皮をむいたもの) 200g  
白ワイン ..... 75cc  
牛乳 ..... 100cc  
生クリーム ..... 100cc  
くず粉 ..... 50g

## 合わせ醤油

濃口醤油 ..... 大さじ5  
みりん ..... 大さじ1/2  
酒 ..... 大さじ1/2  
削りかつお

## ●作り方

- ① ピオーネの皮をむき、フードプロセッサーで粗くつぶす。
- ② 白ワイン、牛乳、生クリーム、①を鍋に入れ、くず粉を入れて火にかけ、耳たぶの固さくらいまで練り、流し缶に入れる。
- ③ ②を水で冷ます。
- ④ ③を切り分け、器に盛り、合わせ醤油を周りにかける。

## 合わせ醤油

鍋に濃口醤油、みりん、酒を入れ火にかけて沸騰させ、削りかつおを入れ、漉す。

## こんにゃくと鴨皮のちり酢あえ



## ●材料・分量 4~5人分

こんにゃく ..... 1玉(100g)  
だいこん ..... 半分(400g)  
合鴨肉の皮 ..... 50g  
ねぎ ..... 少々  
一味 ..... 適量  
ぼん酢 ..... 適量

## ●作り方

- ① こんにゃくを薄く切り、2~3分茹でる。冷水に取り、水気を良く切る。(刺身用のこんにゃくを使うと、茹でなくても良い。)
- ② 合鴨肉の皮は、茹でて細切りにする。皮にパリパリ感を出すには、フライパンで炒めると良い。
- ③ こんにゃくと皮を盛りつけ、ねぎ、だいこんおろしをのせ、ぼん酢(味が濃い場合は、だし汁を混ぜる)をかけ、一味をふる。

いなかのおいしい手作りこんにゃくとちり酢を使った、あっさりとした一品だよ。ビールやお酒のあてには最高!!鴨皮がない場合は、鶏肉の皮でもおいしく食べられるよ。