

ム スウ シェ チュン ジュン
母子鱈春巻

〈真鱈と白子の春巻、塩代わりのカラスミ添え〉

○主材料 【5本分】

真鱈	150 g
白子	120 g
柞菜 (塩抜きし細切り)	30 g
春筍 (アク抜きをした物)	50 g
剥き空豆	10 粒

大葉	10 枚
生湯葉 (14cm × 14cm)	5 枚
春巻皮	5 枚

○鱈下味用調味料

塩	少々
胡椒	少々
卵白	大匙1 杯
片栗粉	大匙1 杯
胡麻油	小匙1/3 杯

カラスミパウダー	30 g
柚子胡椒	10 g
紹興酒	5 g

カラスミ (薄くスライス) 適宜

(糊：混ぜ合わせる)

薄力粉	大匙1 杯
水	大匙1 杯

【作り方】

- ① 真鱈を10g位の大きさに切る。下味用Aを加えよく混ぜ味付けし胡麻油を加える。
- ② 白子は10等分に切り、お湯にくぐらせ冷水にとる。引き上げ、よく水気を切る。
- ③ 剥き空豆はサッとボイルし冷水に取り水気をよくとる。春筍は5mm角の細切りにし、2cmの長さに切る。
- ④ 生湯葉に①、②、③をバランスよくのせ柞菜を散らし巻きこむ。春巻の皮の上に大葉をのせ、更に湯葉巻をのせ巻きこみ糊でとめる。
- ⑤ ④を140度位の油に入れゆっくり揚げる。火が通ったら引き上げ、油をしっかりと切り皿に盛り付ける。
- ⑥ 塩代わりに、カラスミのスライスとBを混ぜ合わせたものを添え供する。