

## <その他>

### 冷凍卵黄のづけ

材料（4個分）

卵 4つ

●づけたれ（作りやすい量）

淡口醤油 100g

日本酒 100g

みりん 100g

オレンジしぼり汁 50g

はちみつ 10g

（キビ）砂糖 5g

→殻のままビニール袋などに入れて冷凍する。

→袋に入れておかないと冷凍されたとき体積が増えて卵が割れることがよくありますので。

一晩、24時間冷凍すれば十分ですが、そのまま何日か冷凍しても大丈夫。すこし卵黄は固くなりますが、お個のみです。

#### 作り方

1. 冷凍庫から卵を取り出して袋に入れたまま解凍する。

→流水解凍すると早いです。

づけたれの材料を鍋に合わせて火にかけて沸騰させ、アルコール分を飛ばす。冷ます。

2. ボウルに受けて殻を割り、卵黄を取り出す。

→不思議！！不思議！！卵白は液体状に戻りますが、卵黄は固く固まっています。味が濃いです。

3. 適当な大きさにタッパーなどに②を入れて①を適量注ぐ。

→1日置いたら軽く味が染みています。お好みで何日かつけこんでみてください。

\*づけだれは作りやすい量での分量です。お刺身と一緒に食べたり、（お醤油はお刺身には強すぎますからね）薄切り豚肉のソテーにかけてもおいしいですよ。



ホタテの刺身、アボカドに合わせました。づけだれもかけて。



カツオのたたきにパン粉を纏わせてバーナーであぶったものを薄切り。紫キャベツのバルサミコマリネをトッピング。かつおのたたきともよくあう冷凍卵黄。