

## サケ魚醬 鮭魚醬うどん



### 材料 (1人前)

◎小揚げ……………1枚	◎うどん……………1人前	・砂糖……………小さじ2
◎切り餅……………1/3ヶ	◎クリームコロッケ……………1ヶ	(B)かえし
◎鮭の水煮缶……………大さじ1	(A)揚げ用出汁	・サケ魚醬……………35cc
◎がごめ昆布……………小さじ1	・出汁……………200cc	・砂糖……………7g
◎鮭節……………小パック1/2	・薄口醤油……………15cc	・本みりん……………6cc
◎かつお出汁……………350cc	・本みりん……………15cc	・酒……………6cc

### 作り方

- ①小揚げを茹でて油を抜き、水気を絞る。
- ②①の片方に切れ目を入れ広げ、切り餅、鮭の水煮を入れて爪楊枝で留め、(A)の出汁で煮る。
- ③がごめ昆布は、3倍の水で戻しておく。
- ④かえしは(B)を合わせて、一煮立ちさせ、冷ます。
- ⑤(B)とかつお出汁を合わせて、うどんのつゆをつくる。
- ⑥茹でた麺を入れ、がごめ昆布、②、鮭節のをせ、最後に市販のクリームコロッケを加える。



### ここがポイント

市販のクリームコロッケと餅と鮭を詰めた巾着でポリウムをつけます。コロッケは食べる意味よりもだしをまるやかにしてとろみをつけるのが目的です。がごめ昆布と鮭節が香りを引き立てます。また、サンマ・オオナゴ・タコ・ホッキ・ウニ・ホッケ・エビの魚醬を使用しても美味しくいただけます。

レシピ開発者:日本料理講師 住吉弘就

