

「鶏手羽先のカルローズ詰め スパイシーカルローズと共に」

岩竹 宏宣 氏 ホテルモントレ ラ・スール大阪 中国料理彩雲
(第4回「カルローズ」料理コンテスト 2016 レストラン部門優秀賞作品)



《材料》

■鶏手羽先のカルローズ詰め

鶏手羽先 4本

酢 少量

ムキエビ 12g

椎茸 6g

白葱 5g

生姜 2g

醤油 5g

酒 2g

胡麻油 3g

塩 1g

砂糖 4g

旨み調味料 4g

乾燥カルローズ（炊飯し乾燥させる） 80g

ココナッツパウダー 15g

エシャロット 50g

ニンニク 15g

塩 7g

砂糖 30g

旨み調味料 7g

豆鼓 25g

辣油 10g

一味唐辛子 3g

ピンクペッパー 少量

■スパイシーカルローズ

■仕上げ用の副菜

長芋 80g

香菜 適量

《作り方》

■鶏手羽先のカルローズ詰め

- ①カルローズを12分間ボイルし、水気をよく切る。
- ②ムキエビを包丁で叩く。椎茸、白葱、生姜はみじん切りにする。
- ③①と②を合わせ、醤油～旨み調味料までをすべて加える。
- ④骨抜きをした鶏手羽先に③を詰め、8分間蒸す。
- ⑤④に酢を塗り、風に当てて乾かす。
- ⑥⑤を油でパリッとさせるまで揚げる。

■スパイシーカルローズ

- ①乾燥カルローズを高温の油で揚げ、油をよく切る。
- ②みじん切りのエシャロット、ニンニク、豆鼓を油で炒め、塩、砂糖、旨み調味料を加える。
- ③ココナッツパウダーをキツネ色になるまで空煎りをする。
- ④①～③と豆鼓～ピンクペッパーまでをよく混ぜ合わせ、パットに広げて、130℃のコンベクションオーブンで15分間焼く。途中何度か混ぜ直して均一に加熱する。

■仕上げ

長芋の皮をむいて一口大に切り、油で揚げる。スパイシーカルローズを皿に敷いて、鶏手羽先のカルローズ詰めと長芋を盛り付け、香菜を添える。