

### ③ ゆず皮スモーク



【調理時間 20分】

【材料(4人分)】

鯛(生食用) 100g  
ホタテ(生食用) 4個  
ゆでえび 8尾  
塩 2g  
こしょう 少々  
ゆずの皮 3個分

<飾り>

ピンクペッパー 8粒  
ゆずの皮 少々  
セルフィーユ 2本  
(パセリなどのハーブ)

【作り方】

- ① 鯛は5mm幅に、ホタテは半分に切り、ゆでえびは殻をむき、しっかり水分をキッチンペーパーで取っておく。
- ② ①に塩・こしょうをする。
- ③ 中華鍋またはフライパンでゆずの皮を1cm角程度に切って入れ、蓋をして3分ほど加熱をする。
- ④ 網の上に②の鯛・ホタテ・えびを置き、直接鍋底にあたらないように鍋の中に網ごと入れる。1分ほどたったらそれぞれひっくり返し、1分スモークする。
- ⑤ 鍋から取り出し、皿に盛り付け、ゆずの黄色い皮を削ってふりかけ、つぶしたピンクペッパーとセルフィーユを飾る。

【ポイント】

ゆず果汁を搾った後の皮を何かに使用できないかと考え、スモークチップの代わりにしました。ゆずのさわやかな香りがたんぱくな魚に移り、とてもおいしくおしゃれな味に変身します。特に鯛はおすすめです。少しレアな火の通りで柔らかく、年齢問わず食べていただけます。