

いばらきの海の幸
おいしく食べciao!

マダラ
調理時間：約20分

マダラの卵の辛子醤油漬



ここが👍

白子に負けない酒肴に挑戦しました。

材 料（2人前）

マダラの卵	1腹	醤油	大さじ3杯
塩	大さじ1杯	酒	1/3カップ
赤唐辛子	2本		

1. マダラの卵を傷つけないように取り出し、軽く水洗いしたら、表面に塩をたっぷり振りかけます。



2. 赤唐辛子をみじん切りにして鍋に入れ、酒、醤油で煮立たせた後冷まします。



3. 15分程度経過したら卵の塩を軽く洗い流し、水分を切った後、鍋の中で崩し、卵膜を取り除きます（卵膜は別途、焼いて食べます）。



4. 卵を汁ごと1日冷蔵庫で馴染ませれば、高級ピリ辛トッピング具材が完成。湯豆腐や焼き魚、鶏のササミ焼などにのせていただきます。



【ひとくちメモ】

白子と卵

マダラの白子は酒肴として珍重されますが、卵は煮付けなどしか料理が思い浮かばず、価値も低いのが現状。サケのイクラが高価で白子が安い評価とは正反対です。

しかし、活きの良いマダラの卵は生でもいけるのでは、生なら白子に勝てるかも、という発想で挑戦したのが本レシピ。なかなかの仕上がりと感じたが、後日、生の白子をポンズ醤油で食べてみて、手軽さととろける深い味わいに、やはり白子には勝てないと思いました。