

狭山茶アレンジレシピコンテスト (一般部門 知事賞 受賞レシピ)



作品名 甘エビの狭山茶ミキュイ

作り方

- ①エビの殻や頭、尾、卵は、ミキュイを作る際に臭みやオイルの濁りの原因となるため、全て取り外します。
- ②70℃で抽出した緑茶をザルに入れたエビに振りかけて湯通しします。この技法は茶ぶりといい、お茶の力で魚介の臭みを洗い流します。
- ③エビと茶殻、塩、オリーブオイルを密閉袋に入れ、空気を抜きます。38℃に調温したお湯の中に入れ、25分低温調理します。時間が経ったら、お湯から外に出し、冷水で冷やします。冷蔵庫で1時間以上冷やしたら、お皿に盛り付けます。
- ④オリーブオイルには緑茶の美しい緑色と風味が移っているため、一部をソースとして利用します。未使用の茶葉ではなく、あえて茶ぶりに使った茶殻を利用しているため、オリーブオイルの中でもしっかりと風味が開きます。
殻や頭などを外して調理しているため、オイルが濁っておらず、澄んだ緑色となっています。

材料

甘エビ 20尾程度
狭山茶 6g
70℃のお湯 200ml
オリーブオイル 50～60ml程度
塩 小さじ1/3

コメント

ねっとり柔らかく濃厚な甘エビ
38℃25分の#低温調理によって実現する、生でも焼きでもない甘み際立つ絶妙な食味。
茶葉の芳醇な風味は、エビの臭みを消すとともに、エビの甘みを引き立てます。