

# 大阪の鯨ハリハリ鍋



## 材料

赤身肉	200g
鹿の子	70g(好みで)
水菜	1/4株
豆腐	1丁
片栗粉	大さじ2

A

鰹だし	500cc
醤油	大さじ2~3
みりん	大さじ2
酒	大さじ2
塩	少々
生姜	10g(すりおろし)
鷹の爪	1本

## 作り方

- クジラ赤身はひと口大(5mm)に切り、片栗粉をまぶしつけ、湯通し、冷たい水にとる。
- 水菜はよく洗い、3cmに切り、豆腐も好みの大きさに切る。
- 大鍋に Aを入れ煮立て、①と②を入れる。水菜がしなりしたら、スープと一緒に小鉢に取り分け、スープと一緒に食べる。
- 薄く切ったクジラ鹿の子は煮立っているところにつけ、シャブシャブとしてあまり火を通さないで頂く。好みで粗挽き黒胡椒をふっても美味しい。

## アドバイス

好みでキノコなどを加えてもおいしくいただくことができます。

# 京風くじらパテ



## 材料

赤身肉	100g
たまねぎ	90g
赤ワイン	50cc
しば漬け	35g
発酵バター	30g
生クリーム	大さじ1~2
きび糖	小さじ1
にんにく	2g
塩・粗びき黒胡椒	適宜
ローリエ	1枚
下準備用牛乳	適宜

## 作り方

- 鯨肉は牛乳に浸しておく
- にんにくと玉ねぎはみじん切りにする
- ①の肉をペーパーでふき取り、塩をしてサイコロ状に切る
- バターににんにくを加えて火にかけ、香りが出たら玉ねぎも加えて、焦げないようにきつね色になるまで炒める
- ③の肉を加えて色が変わったら赤ワイン、きび糖、ローリエを加えて煮る
- 刻んだしば漬けと生クリームを合わせてひと煮たちさせる
- 塩と粗びき黒胡椒で味を調える
- フードプロセッサーでなめらかに仕上げる