

鶏ささみの餃子仕立て

「ラー油でゼリーを作ったわけ」



もうきっと下火だろうけど、空前の食べるラー油ブームがありました。
どこのスーパーに行っても、地方のおみやげコーナーに行っても必ず新製品の食べるラー油がありました。
これ、やっぱり元は石垣島のペンギン食堂のラー油あたりでしょうか。
もうずいぶん前になるけれど、世の中の美味しいものをよく知ってるお客さんにその石垣島のラー油をいただいて、
賄いの野菜炒めのものに垂らしてみたらほんと美味しいし、それにこれがあると便利だなと思いました。
で、小さくてかわいい瓶の裏を見たら、そこはやっぱり規則でしょうか、たぶんすべての原材料が書いてありまして！
いけない科学物質的なものも一切は書いてないし、うっちゃん（うこんの沖縄名）とか書いてあってなんかいい感じ！

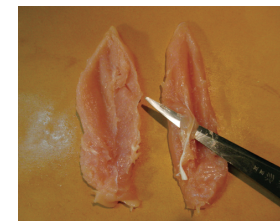
さっそくその原材料を素に僭越ながらももう少しアレンジも加えて作ってみました。
もらったラー油とはちょっと違うけれど、なかなかのものがでっかい瓶いっぱい出来ました。
以来、なくなりそうになるとまた作ってを繰り返し、切らしたことはありません。

こうして普通はケチケチ使うはずのラー油をばーんと使ってもよいことになって（私の気持ちの中でね）
ラー油でゼリーを作ってしまうと。暖かいソースに置いて、徐々に溶けていったらきれいだろうなと思って。
でもね、結論としましては、そんな手間をかける意味はあまり感じられないくらい、お客さんにサーブするより早く、
ゼリーはただのラー油にもどってしまっていたような気がします。
恥ずかしながら正直言うと、ラー油でゼリーって思った時、
世界の料理人に多大な影響を与えまくってるスペインの巨匠・エルブリのフェランのことを頭に浮かべたのだった。
あーはずかしい。。

- ① 餃子の中身を作ります。フライパンにオリーブオイル、にんにく、生姜を入れて少し炒めたら、さらに豚肉を入れて炒めます。
豚肉にほぼ火が通ったら蓮根もくわえて炒めて、お酒、コリアンダー、塩、胡椒で味をととのえて火を止めます。
荒くつぶしていい塩加減にしたひよこ豆と大豆を混ぜておきます。
- ② ささみで皮を作ります。ささみの筋にそって浅く包丁を入れて、筋を引くようにして取り除きます。
あるいは「筋なし」を買ってきちゃってください、少し高いけど。さらにささみを観音開きにするような感じで軽く切れ目を入れたらラップにはさんで、その上からすりこぎや空き瓶などで静かに叩きながら、のしイカならぬ、のしささみにします。
力を入れ過ぎるとあちこち破れて、『餃子の皮』の役目を果たさなくなってしまうから気をつけて。
- ③ ささみの皮に①の具をのせて半分に折る感じです。ジャンボ餃子できあがるって感じでいいです。
ささみの下にラップを引いたままのほうがやりやすいですよ。
- ④ ささみ餃子に塩・胡椒をして油を引いたフライパンに並べます。
餃子の高さの半分くらいまでかつおだしを入れてフタをして中火で蒸し焼きにしていきます。だしがなかったらお湯でもいいかな。
- ⑤ 水分がほとんどなくなったら、フタを取り、ごま油を回し入れて、両面に焼き色をつけてください。
美味しそうな色になったら出来上がり。

この餃子も普通に酢醤油とラー油で食べてもらっていいんだと思います。
でも店ではレモンソースをたっぷりかけて、ラー油ゼリーと万能ねぎを乗せてお出ししていました。

☆レモンソース→これまた「かつおだし」に絞ったレモン、きび糖、薄口醤油、塩。水溶き片栗粉でとろみをつけて。
☆ラー油ゼリーは省略します！



筋ひいて、軽く包丁で開いておく



破かないように薄く

豚肩ロース切り落とし 100g
れんこん 80g
ひよこ豆、大豆の茹でたもの 80g ずつ
生姜みじん切り 大さじ1
オリーブオイル 大さじ1
塩・胡椒・酒・コリアンダー（ホールをひいたパウダー）適宜

鶏ささみ 2本
塩・胡椒 適宜→普通の塩加減で。
オリーブオイル 適宜
かつおだし又はお湯 高さ1cmぐらい
ごま油 風味付けに
青ねぎ 小口切り少々

〔レモンソース〕
かつおだし 1カップ
レモン絞り汁 1/2 個分くらい
酒・きび糖など 適宜
薄口醤油・塩 適宜→醤油は香りづけ、塩で決めて。
水溶き片栗粉 適宜→ゆるめの仕上げを見計らって少しずつ。