

のどぐろのリエット



作 者 前田 弘 さん

住 所 兵庫県神戸市

使用干物 ノドグロ

材料

ノドグロ干物（開き）・・・1 枚

玉ねぎ・・・・・・・・・・・・ 33g

ベーコン・・・・・・・・・・・・ 33g

オリーブオイル・・・・・・・・ 33g

バケット（スライス）・・・5 枚

作り方

- 1 ノドグロの干物を、色をつけないようにオーブンで焼き上げる。
- 2 粗熱が取れたら、干物の皮（魚の形）を残して身をほぐして、小骨を取り除く。
- 3 ほぐした身を計り、同量の玉ねぎ、ベーコン、オリーブオイルを用意する。
- 4 オリーブオイルでベーコン、玉ねぎを炒め、ほぐした身を加える。更に少し炒める。
- 5 フードプロセッサーにかけて、干物の皮にこんもり盛り付けて、ナイフで格子に模様を付ける。
- 6 バケットをスライスして添える。

作者コメント

リエットとは、フランス料理の豚肉で作ったパテの様な料理の事です。

カナッペにしたり、バケットに塗りつけて食べます。

今回は、干物でリエットを作りましたが、玉ねぎの甘み、ノドグロの塩味、ベーコンの塩味、ベーコンの燻製風味で、全く味付けをしなくても美味しいリエットを作ることが出来ました。それだけ干物は旨みの濃縮された食品である証明とも考えられます。今回は、作品に仕上げる為に、元の形にしましたが、瓶詰等の商品化も十分可能な料理と言えます。