

六・蔥りだし

◎「素人包丁」(一八〇三年)

是も 常つねのごとく皮かわを取とり 切きりやうは心こころまかせにして 胡麻まの油あぶらにてよく揚あげ 蓋ふたのある器物きぶつに入い 上うよりお

ろし 醬油 ねぶかの小口切せうにて出すべし 又右之通またみぎのとお 油あぶらにて揚あげ 味あじそのるいかけてもよし

せうがみぞ ねぎみぞ 胡麻まみぞ さんせうみぞ とがらしみぞ きのめみぞ

右之中みぎのちゆうにて見合みあべし

◆調理法

大根二分の一本 揚げ油(胡麻油) 大根おろし(二分の一本分) 葱二分の一本 醬油

壺・大根は好みの形に切りますが、輪切りや乱切りがおすすめです

式・油の温度はやや低めにして、大根が柔らかくなるまでゆっくりと揚げます

参・素揚げにした大根の油を切って、器に盛り分けます

四・参に、大根おろしを載せ、小口切りした葱をあしらって、醬油を添えて供します

五・大根おろしと醬油のかわりに、生姜味噌(みじん切り生姜を味噌にまぜたもの)や葱味噌(みじんの葱を味噌にまぜたもの)などを

載せても、おいしく食べられます