

130. タラコス たらこ・しらす



漆器製造・販売：輪島 塗太郎

◇撮影後のコメント◇

タコスならぬタラコス。オリジナルか何処かで誰かが同じレシピを考えられているのか分らないが、公開されているのは当ページのみ。単純すぎて公開を憚(はばか)っているのかもしれない。とにかく、簡単でナルホドと頷ける美味しい「ネタ」。ホカホカの白飯に載せ、焼海苔にくるんで(普段はそうしています)もイケます。朝食に最適、至福。

タラコス(ネタ)のレシピを公開。簡単で作り易い分量を紹介。ぜひ実践してみてね。
<材料>たらこ：1腹(2本・1対分)、しらす：50g(たらこの量で加減)、酢：大さじ1~2、大根卸：鮭ネタの場合は薬味程度、酒肴の場合は大根卸が主となる量
1) たらこを適当な大きさに切る。(中の粒を解すことが目的、皮を外してもよい)
2) 容器にたらこ、しらす、酢を入れ、全体がよく馴染むようにかき混ぜる。
3) 大根卸と2)を喫食時に合わせる。量は用途・目的に応じて加減してください。

以上。このレシピを思いついたのは夜中、酒の肴に何かをと冷蔵庫を漁っていた時に、たまたまあった「たらこ」と「しらす」で思いついた。酒肴として十分力を発揮してくれたが、残しておいたもの(大根卸なし上記2))を翌朝白飯の上に乗せたところ、これが最高。焼海苔で巻いたら極上。「超早ずし」と言えるのではないかな。ぜひご家庭で。