

Simmered Yellowtail and White Radish

Serves 2

- 2 fillets buri (yellowtail)
- 300 g daikon white radish
- 1 rhizome ginger
- Fine needle ginger shreds (suitable amount)
- Water used for washing rice (suitable amount)
(for boiling radish as part of prep)

- 200 ml water for hon dashi
- 1 tsp dashi powder
- 1 T sake
- 1½ T sugar
- 1 T mirin
- 2½ T shoyu

1. Cut the **radish** into about 2-3 cm half-moons, and bevel the edges. Boil in the water in which the rice has been washed, let stand until cool (**about 15 minutes**) and then rinse in cold water.
2. Cut each **fish** fillet into 2 or 3 slices. Blanch the fish by boiling quickly and soaking in chilled water with ice
**The process of blanching or “shimo furi” removes unnecessary blood, odors, scales, etc.*
3. Place the **stock**, **radish**, and **fish** in a pot, and place over **high heat**. When it comes to a boil, add the **sake** and **sugar**. After simmering over a **medium heat** for **about 5 min.**, add the **soy sauce**, **mirin** and thinly sliced **ginger**, cover with a drop-lid and simmer while skimming off foam until the radish changes to a caramel color.
4. Arrange everything in a bowl. Place the “needle” ginger shreds on top of the dish.

Tips

- * To eliminate odor, make sure to boil the fish briefly and soak in chilled water with ice before cooking
- * Radish with the edges beveled is more likely to retain its shape while simmering

Variations

- * Bonito or tuna or *inada* (smaller sized yellowtail) can also be used
- * Not only the fillets but the flesh around the cheek (*kama*) and center bone (one of the *ara* “waste” parts of the fish) can also be used



ぶり大根

2人分

- ぶりの切り身 2切れ
 - 大根 300g
 - しょうが 1片
 - 針しょうが 適宜
 - 下煮用米のとぎ汁 適宜
-
- だし汁 200 ml
 - 酒 大さじ1
 - 佐藤 大さじ1 1/2
 - みりん 大さじ1
 - しょうゆ 大さじ2 1/2



1. 大根は2～3cmの厚さの半月切りにし面取りする。米のとぎ汁で大根を下ゆでし、覚ましたら水洗いする。
2. ぶりは1切れを2～3切れに切り、熱湯でさっとゆで、氷水につけて霜をふる。
★霜ふりをすることで魚の血合い、生臭さ、うろこなどを余分な汚れが取れる。
3. 鍋にだし汁、1の大根、2のぶりを入れて強火にかけ、煮立ったら酒、砂糖を入れる。中火で5分くらい煮てから、しょうゆ、みりん、しょうがの薄切りを入れて落しぶたをし、アクを取りながら大根に色がつくまで煮る。
4. 器に盛りつけて針しょうがを乗せていただく。

コツのコツ

- ぶりは熱湯でさっとゆでて氷水につけて生臭さを取ってから調理すること。
- 大根は面取りをしないと荷崩れしない。

バリエーション

- ★ぶりの代わりにかつお、まぐろ、いなだでも美味しい。
- ★ぶりの切り身だけではなく、カマの部分や中骨などのアラの部分でも美味しい。