５．その他（１１品）

⑥真つぶの「タルタル風」と「キモのなめろう」　（作成者：白老町）

【材料：４人分】

真つぶ　　2 個(身と胆に分けておく)

「タルタル風」		「キモのなめろう」	
つぶ刺身部位	2 個	ツブ胆部位	2 個
大葉	10 枚	生姜すり下ろし	小さじ2
醤油	小さじ3	味噌	小さじ2
わさび	少々（好みで）	みりん	小さじ2
		子ねぎ	6 本

◎真つぶは下処理後、身と胆に切り分ける。

【タルタル風】

1. 身を薄く切った後、さらに細かく、包丁でたたいて米粒くらいの大きさにする。
2. 醤油、わさび、刻んだ大葉を混ぜて出来上がり。
3. 縦半分に切った大葉に一口分を包んで食べる。

【キモのなめろう】

1. 胆はよく洗い、塩、酒を少々ふって、耐熱皿に入れ、1分程度レンジにかけた後、まな板にのせ、包丁でたたき、ねばりを出す。
2. 生姜、味噌、みりん、小口切りのねぎをのせ、再び包丁で叩いて全体に混じったら完成。

【ワンポイント】

真つぶを余すことなく利用した料理を紹介します。真つぶの「タルタル風」は、あたたかい御飯に乗せても、寿司の軍艦巻きにしても美味しいです。真つぶの「キモのなめろう」は、酒のつまみにほろ苦みが良く合います。