

おいしいイクラの作り方



1. 最初に飽和食塩水を作ります。(イクラの重さの2～2.5倍の量)

飽和食塩水とは、これ以上塩が溶け込まない限界の状態の食塩水です。わかりやすく言うと、いくらかき混ぜても底に塩が解けないで残っている状態の食塩水。これが不十分だとおいしいイクラはできません。

イクラ1キロなら2～2.5リットルの水に、食塩1キロが目安です。

2. この飽和食塩水に、ザルに入れたイクラを浸し2～3分間手で攪拌する。

すると、すぐにやわらかいイクラが固く感じるようになりますが心配ありません。これが良くできている証です。

3. 2～3分攪拌したらザルをあげ、塩水をしっかりきる。この状態で食べることができますが、さらにおいしくするためには、ザルに入れたまま水気をきった状態のイクラに、濡れ布巾などで乾燥防止をして一晩冷蔵庫で馴染ませます。このところがとても大切です。

4. 一晩冷蔵庫で馴染ませたイクラを取出し、そのまま塩イクラで食べることもできますが、しょうゆを混ぜればしょうゆイクラになります。長期保存したい場合は、出来上がったものを小分けにして冷凍保存してください。

- ※ 飽和食塩水の塩はケチらないこと。塩が足りないとイクラが固くなります。
- ※ 飽和食塩水でのイクラの攪拌時間を長くすればしょっぱくなります。短ければ甘くなりますので、お好みで作ってください。

- ※ ただの水では絶対に洗わないことを守ってくださいね。

