

五味軟絲（イカの五味ソース）

材料（15人分）

軟絲（剣先イカ）	2匹
西生菜	1個
米酒	50ml
酢	適量

醬料（ソース）

蕃茄醬 400 g	
甜辣椒（台湾スイートチリソース）	40ml
糖	140 g
檸檬汁	45 g
米醋	80ml
白胡椒子	0.5 g
鹽	5 g
醬油	20 g
香油	30 g
蒜	35 g
薑	35 g
蔥	45 g
辣椒	35 g
香菜	35 g

解説

今日の料理では五味は甘味、酸味、塩味、苦み、辛味を強調している。
タレは蕃茄醬から醬油までを合わせおけば日持ちするので、まとめ作りできる。
イカ以外に、エビやアワビなどの海鮮類によく合う

作り方

1. ソース材料のケチャップから醬油までをあわせておく。
2. 薬味類はみじん切りする。薬味は使う時に加える。
2. イカは沸騰した湯に米酒と酢少量を加え、余り沸騰させないようにして茹でる。
※酢を少量入れることで、色がよくなる
3. 氷水に入れて冷ます。

4.盛りつけ皿にレタスを敷き、3にイカを切って盛り付ける。

5.薬味を加えたソースをかける。