



## チーズタッカブリ

Spicy Grilled Yellowtail

### 《材料》

□ブリ・・・・・・・・・・350g  
□酒・・・・・・・・・・適量

□玉葱・・・・・・・・・・1/2個

### 【合わせ調味料】

□コチュジャン・・・・大さじ3  
□醤油・・・・・・・・・・大さじ2  
□砂糖・・・・・・・・・・大さじ1.5  
□生姜すり下ろし・・・・小さじ1  
□酒・・・・・・・・・・大さじ3

□溶けるチーズ・・・・150g  
□白ワイン・・・・・・・・適量

### 【フリッター衣】

□薄力粉・・・・100g  
□牛乳・・・・・・・・100ml  
□卵・・・・・・・・1個  
□塩・・・・・・・・ひとつまみ

□パセリ・・・・適量  
□レモン・・・・適量

□サラダ油・・・・適量

### 《作り方》

- 1 ブリは一口大に切り、酒をかけて20分程度置く。
- 2 玉葱はスライスして炒めておく。
- 3 ボウルにフリッター衣の材料を合わせる。  
水気を切ったブリに衣を付け、油で揚げる。
- 4 合わせ調味料の材料を合わせる。
- 5 フライパンに揚げたブリ・玉葱・合わせ調味料を入れ、全体を混ぜ合わせる。
- 6 鍋にチーズと白ワインを入れ、温めて溶かし伸ばす。
- 7 器に混ぜ合わせたブリと玉葱も盛り、溶かしたチーズをかける。  
パセリのみじん切りを振りかけ、レモンを添える。

### アピールポイント

韓国料理のチーズタッカルビの鶏肉を、ブリに  
アレンジしました！



### 講師コメント

フリッターで味付けしただけでも食べられますが、チーズを  
合わせて食べると、よりおいしく食べることが出来ますね。  
ブリにチーズは合いますよ。これにパインを入れてみても  
良いかもしれません。



函館短期大学付設調理製菓専門学校 日本料理研究室長 北川 陸雄