

～お寿し屋さんの話～ (23)

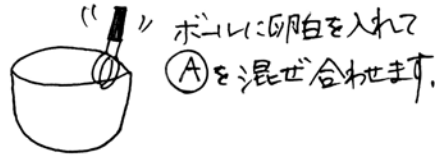
暖簾をくぐって戸を開けると酢メシのいい香りと大将の威勢のいい声が響いてくる。
 かれこれ20年通っているお寿し屋さん。
 口の中に入れるとホロリとくずれるシヤリと、ネタのバランスがなんともいえない。最高の笑顔で「はいよっ！」とこたえてくれる大将に、優しい笑顔でビールを運んでくれるおかみさん。
 部屋の隅にちゅこんと置かれた季節の生花。
 味・人・店の全てのバランスが最高なんです。
 本当に勉強になります。
 だから函館にお客さんが来ると必ずこのお寿し屋さんに連れて行くんです。

ごまのフィンガ

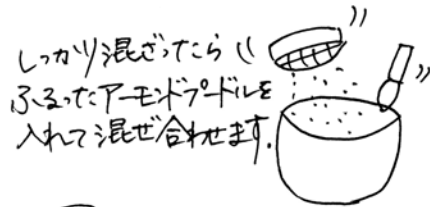
◎材料

- 卵白 130g
- グラニュー糖 130g
- はちみつ 20g
- アーモンドオイル 65g
- 薄力粉 75g
- 黒ごま 50g
- 黒ごまペースト 25g
- バター 200g
- 塩 適量

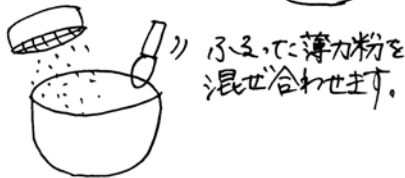
◎つくり方



ボウルに卵白を入れて
 ①を混ぜ合わせます。



しっかりと混ぜたら
 ②のアーモンドオイル
 入れて混ぜ合わせます。



③の薄力粉を
 混ぜ合わせます。



黒ごまペーストを入れて
 混ぜ合わせます。

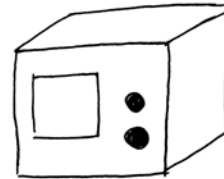
しっかりと混ぜたら
 手鍋で溶かした
 あっあっのバターを3回に
 分けて混ぜ合わせます。



黒ごまを
 混ぜ合わせます。



耐熱用のカップに
 できた生地を絞って
 表面に軽く
 塩をふります。



200℃のオーブンで
 ごまの香ばしいおやつが
 できあがり!!

