

JWAY「神保シェフと茨城をたべよう！」第5回放送レシピ

～～9月は“ぶどう”～～



日立産ぶどうとスパークリングワインのジュレはちみつの香りを添えて(2人分)



【ジュレ】

ぶどうの実 16粒(巨峰)
スパークリングワイン 150cc
水 100cc
はちみつ 大さじ2
グラニュー糖 50～60g
レモン汁 大さじ1
板ゼラチン 8g

【ソース】

ぶどうの皮 16個分
グラニュー糖 大さじ1
水 100cc
ミント 少量
レモンの皮 少量

【ジュレ】

1. 板ゼラチンは分量外の水に1枚ずつ交互に重ねるようにおき、冷蔵庫に入れて10分ほど置く。
2. ぶどうは全部皮をむいて、実と皮に分けておき、実は水気をきっておく。
3. 鍋に水・スパークリングワイン(分量の1/3)・グラニュー糖・はちみつ・レモン汁を入れ火にかけ、溶けたら火からおろし、戻したゼラチン(水気をきる)を加え、粗熱を取り、残りのスパークリングワインを加える。
4. グラスに2～3個のブドウを入れジュレをかぶるくらい流し入れる。(これを2回) 冷蔵庫で1～1.5時間冷やし固める。※このとき、ジュレを少し残しておく。

【ソース】

5. ぶどうの皮はあらみじん切りにし鍋に砂糖・水とともに加え、弱火で煮詰める。火からおろし、4で残しておいたジュレ・レモン皮のみじん切りを加えて完成。冷蔵庫で冷やしておく。

【盛り付け】

6. 固まったジュレの上に、ソースを敷き詰めるようにのせ、ミントの葉を飾って完成！

香ばしく煎った落花生とバジルのジェノベーゼスパゲッティ(2人分)

スパゲッティ 160g
EX オリーブオイル 大さじ1
にんにく 少々
鷹の爪 ￥1/4 本
塩 ￥少々
黒胡椒 ￥少々
仕上げ用パルメザンチーズ 少々



[ジェノベーゼペースト]

バジル 80g
香ばしく煎った落花生 30g
パルメザンチーズ 大さじ1
にんにく 小1片
EX オリーブオイル 100cc
塩 少々

1. 鍋にスパゲッティ用のお湯を沸かしておく。

[ジェノベーゼペースト]

2. ミキサーにバジルの葉を半分・オリーブオイル(分量の2/3)・塩(ひとつまみ)・にんにく・落花生粉チーズをいれる。
ミキサーを回しては止めを繰り返し、残りのバジルとオリーブオイルを入れさらによく混ぜる。
3. スパゲッティは塩を3つまみ(1~1.5%)入れ、袋の表記どおりにゆでる。
4. フライパンに、EX オリーブオイル・鷹の爪・にんにく(みじん切り)を入れ、弱火にかける。
香ばしい香りがしてきたら、パスタのゆで汁を50cc程を入れ、よくなじませる。
5. 4のフライパンに、パスタを入れて混ぜ、ジェノベーゼソース大さじ3を加え、さらに混ぜる。
再びゆで汁を少し入れ、様子を見ながら必要であればさらに加える。(水分はパスタが吸う)
6. 皿に盛りつけ、黒胡椒をふりバジルの葉をのせて完成。

[詳しいおさらいは、こちらの動画をご覧ください！](#)