

5月は“筍”



<焼き筍とキクラゲのスパゲッティー生ハムを添えて>

筍	1本
キクラゲ	40g
生ハム	6枚
スパゲッティー	160g
ニンニク	1片
鷹の爪	1/2本
EXオリーブオイル	適量
塩、黒胡椒	少々
パルメザンチーズ	適量
ローズマリー	1枝
白ワイン	40cc



筍の下準備：筍は固い部分を削り皮を2～3枚むいて穂先に斜めの切り込みを入れ、鍋に入れる。

鷹の爪1本、米のとぎ汁をひたひたに入れ落し蓋をして火をつけ、中火で50分から1時間茹で鍋の中でさまし皮をむく。

(ソース)

1. 筍は大きい場合1/2を使いさらに半分に、横に1/2にし全体に大きさをあわせて5～6cmの長さ幅1cmくらいにきる。

クッキングペーパーを敷いたバットに、切った筍を並べ、よく水分をきっておく。

フライパンを中火にかけ EX オリーブオイルを少々ひいて火を弱めにして筍を並べ返しながら焼いていく。そこに包丁でたたいたニンニクを入れ、少しオリーブオイルを足す。

筍に香ばしい焼き色がついたら、2枚残した生ハムを半分に切りさらに短冊に切って、

フライパンに加え鷹の爪も加えフライパンをあおりローズマリーの葉を入れ白ワインを入れ煮詰めていく。

(スパゲッティ)

1. 沸騰したお湯に1～1.5%の塩を加えスパゲッティを入れ袋表示よりマイナス1分ゆで、キクラゲは一口大に切っていっしょにゆでる。

(仕上げ)

1. ソースのはいったフライパンにゆで汁をお玉半分くらいを加え弱火でなじませパスタを加える。さらに茹で汁を少し加え塩、黒胡椒、パルメザンチーズをかけ皿に盛りつける。生ハムを飾りチーズ、黒胡椒、ローズマリーを飾り完成。



<奥久慈たまごのビスキュイアラキュエール>

奥久慈卵	2個
グラニュー糖	60g
薄力粉	60g
粉砂糖 (クリーム)	適量
生クリーム	200cc
グラニュー糖	10g
飾り用イチゴ ミント	6個



下準備：オーブンは180℃に温めておき卵は室温に戻しておく。

*新鮮な卵を使う場合は2～3日おいてから使うと泡立てやすい。

*これはフランスのお菓子でアラキュエールとはスプーンのようにという意味です。

(生地)

- 卵を卵黄と卵白に分ける。砂糖半分は卵黄に半分を卵白に使う。卵白をボールに入れ、砂糖少量を加え、ボールを回しながらミキサーで泡立て残りのグラニュー糖を加えて、さらにつやが出てきめ細かくなるまで泡立てる。
卵黄はボールに入れ砂糖を2～3回に入れ軽やかに白っぽくなるまで混ぜる。
- 卵白のボールに卵黄を加えさっくりとまぜふるった小麦粉を3回に分けて加える。1/3加え全体が混ざる前に次の粉を入れを繰り返す。
- 出来上がった生地を1.2センチくらいの口金をつけた絞り袋に入れ天板に細長くスプーンのように7センチくらいに絞る。
絞った生地の上に、茶こしでたっぷり粉砂糖を振り180℃のオーブンで12分、粗熱が取れてからオーブンペーパーからやさしく剥がす。

(飾り付け)

- ボールに生クリームと砂糖を加え別のボールに氷水を用意してその上に乗せて8分立てにし、星形口金をつけた絞り袋に入れ、できあがったビスキュイに粉砂糖を軽く振り、苺はへたを取り4等分。ビスキュイを裏に返し生クリームを絞り苺をのせ苺の間に2か所少量を絞りだしもう一枚乗せ完成皿に出来上がったものを横にして並べミントの葉を飾る。