

WEB限定レシピ
公開中!

「えるふぶらざNet」もご覧ください。
www.elfplaza.jp



今回は
ゆで豚の
グリーン
ソースがけ



Gochiso
recipe



香箱ガニのスパゲッティ

香箱ガニの濃厚な味わいが楽しめる一皿。
ピリ辛加減とパセリの風味がアクセントに。

材料(2人前)

- 香箱ガニ(ボイル)…2杯 ●パスタ(1.6mm以上)…160g
- パスタのゆで汁…120cc ●ミニトマト…10個 ●長ねぎ…1本
- にんにく…1片 ●鷹の爪…1/2本 ●白ワイン…20cc ●パセリ…1枝
- バター…5g ●オリーブ油…60cc ●塩…少々 ●こしょう…少々



1 下準備として香箱ガニの殻から身、内子・外子を取り出す。にんにくとパセリはみじん切り、鷹の爪は輪切り、長ねぎは薄切り、ミニトマトは半分にカットしておく。



2 フライパンにオリーブ油をひき、にんにくと鷹の爪を入れて弱火にかける。その後、長ねぎを入れてしんなりするまで炒めたらカニの身を追加。2分ほど炒めて水気を飛ばす。



3 パスタをゆで始める。同時に②に白ワインを加えてアルコールを飛ばしたら、ミニトマトを入れて炒める。その後、パスタのゆで汁・カニの内子・外子、塩、こしょうを加えて数分炒め煮する。



4 ③にパセリとバターを入れ、火を止める。ゆであがったパスタとよく和えて、弱火で30秒ほど煮たらできあがり。

👉 ここがPOINT!

早めの湯切りで、パスタに味を染み込ませる!

パスタはゆで時間の30秒前に湯切りをして具材と和えることで、麺がやわらかくならず、味を染み込ませることができます。



3種のベリーの卵黄ふわふわソース

コクのあるやわらかな食感のソースに、
ベリーの酸味がマッチした一品です。

材料(2人前)

- 卵黄…2個 ●グラニュー糖…115g ●白ワイン…30cc
- いちご…4個 ●木いちご…15個 ●ブルーベリー…15個
- フィンガービスケット…2個



1 ボウルに卵黄とグラニュー糖を入れ、泡立て器で手早く混ぜ合わせる。



2 ①に白ワインを加えて、ボウルごと湯煎にかけながらさらにかき混ぜる。より風味を楽しみたい方は、白ワインをマルサラ酒にするとよい。



3 ②をマヨネーズのようなツヤのあるクリーム状になるまでかき混ぜ続ける。

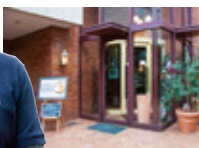


4 器にいちご、木いちご、ブルーベリーを盛り付け、③を上からかける。お好みでフィンガービスケットを添えればできあがり。

👉 ここがPOINT!

湯煎をする際は、沸騰させずに温める!

湯煎の温度は、沸騰直前の80~90℃がベスト。そうすることで、ふわふわとした口溶け滑らかなクリームに仕上がります。



今回の
シェフ

金沢市「Taverna Gappa(タベルナ・ガッパ)」

村上大さん

石川県金沢市鱒町81-1 ライラックガーデン1F
TEL.076-261-3882

1970年石川県金沢市生まれ。東京のイタリア料理店などで10年勤務。2002年、片町で同店をオープン。2008年に現在の場所に移転。街中にありながら、アットホームな雰囲気人気。シェフ自ら定期的にイタリアを訪れ、その土地どりの郷土料理やワインを仕入れて提供している。