



～ お酒に合うおつまみ料理～

トマトのサルシッチャ風 & タコとオリーブのサラダ アンチョビ風味

<使用食材>

トマトのサルシッチャ風

トマト	・・・2ヶ
豚挽き肉	・・・300g
塩	・・・4g
ブラックペッパー	・・・適量
カレー粉	・・・適量
クミン	・・・適量
コリアンダー	・・・適量
タイム	・・・適量
粉チーズ	・・・適量

タコとオリーブのサラダ アンチョビ風味

タコ足(小さめ)	・・・1本
アンチョビフィレ	・・・8枚
ニンニクスライス	・・・5ヶ分
ケッパー	・・・0.3本
ドライトマト	・・・20g
オリーブ	・・・10ヶ
茹で卵(完熟)	・・・1ヶ分
ミックスサラダ	・・・適量
オリーブオイル	・・・適量
粉チーズ	・・・適量

<Let's Cooking>

- ① 豚挽き肉に材料の調味料を混ぜ合わせ、マリネします。
- ② トマトはヘタ側を切り落とし、中の種を全てくり抜きます。
- ③ ②に①を詰めます。
- ④ ③にオリーブオイルをかけ、180℃のオーブンで8～10分ローストします。
- ⑤ 仕上げに粉チーズを振りかけたら・・・

☆トマトのサルシッチャ 完成☆

- ① タコ足は薄くスライス、オリーブも適度な厚さにカットします。
- ② 茹で卵はそぼろにしておきます。
- ③ 鍋にオリーブオイルを入れ、ニンニクスライスを弱火にかけ、香りを出しながらチップにして取り出します。
- ④ ③のオイルにアンチョビ・ケッパー・ドライトマト・オリーブを入れなじませます。
- ⑤ ①をバーナーでサッと炙り、サラダに乗せ、②と④に乗せ、粉チーズ・ブラックペッパーを乗せたら・・・

☆タコとオリーブのサラダ 完成☆

～ お酒に合うおつまみ料理 ～



砂肝とマッシュルームのコンフィ

<使用食材>

砂肝 300g
マッシュルーム 8ヶ
玉葱 0.5ヶ
にんにく(みじん切り) 3かけ分
タイム 適量
ローリエ 適量
塩 4g
胡椒 2g
イタリアンパセリ 適量
オリーブオイル 適量

<Let's Cooking>

- ① 砂肝の硬い筋を取り、半分に切り分けそうじします。
- ② 玉葱は粗めのみじん切りにします。
- ③ マッシュルームは大きさにより、1/2 又は 1/4の大きさにカットします。
- ④ ①の砂肝をボウルに入れ、タイム・ローリエ・塩胡椒・にんにくで一晩マリネします。
- ⑤ 鍋に②③④と、オリーブオイルをひたひたに入れ、80℃まで温度を上げたら約一時間80℃をキープして煮ます。
- ⑥ 砂肝をオイルから取り出しイタリアンパセリを飾ったら・・・

☆できあがり☆