

～ガスパチョ～


<使用食材>

「4人前」

トマト	・・・5ヶ
玉葱	・・・1/4ヶ
キュウリ	・・・1/4本
赤パプリカ	・・・1.5ヶ
にんにく	・・・1かけ
パセリ	・・・1/6枝
EXオリーブオイル	・・・大さじ2
赤ワインビネガー	・・・大さじ2
塩	・・・4～5g
パン	・・・50g
トマトジュース	・・・1/2カップ

<Let's Cooking>

- ① トマト、キュウリの皮を剥いてざく切りにする
- ② パプリカ、パン、玉葱を1cm角、
にんにくをみじん切りにして、
①と一緒に、トマトジュースと合わせる
- ③ ミキサーでまわす
- ④ 調味料を加え、再度まわす
塩やビネガーで味を調べてシノワでこす
- ⑤ 残ったパプリカ、キュウリを小さな角に切り、
パセリと一緒に飾り、完成



～ラビオリ～

<使用食材>

「ラビオリ生地」

強力粉	・・・170g
薄力粉	・・・30g
ぬるま湯	・・・80cc
塩	・・・1g
EXオリーブオイル	・・・37cc

「詰め物」

小海老	・・・100g
玉葱	・・・50g
人参	・・・30g
セロリ	・・・20g
じゃがいも	・・・100g

「ソース」

オリーブオイル	・・・20cc
にんにくみじん切り	・・・1かけ分
レモン	・・・1/4ケ
白ワイン	・・・10cc
コキュー (アサリなどのだし汁)	・・・30cc
ゆで汁	・・・適
バター	・・・20g
香草あらみじん切り	・・・1つまみ

<Let's Cooking>

- ① 生地をしっかりこね、ラップでくるみ、半日以上休ませる
- ② 小海老を炒めて粗みじん切り、玉葱、人参、セロリはみじん切りにして弱火で炒める
- ③ じゃがいもは塩茹でにして、つぶしておく
- ④ 材料は混ぜ合わせて、塩、こしょうで味を調える
- ⑤ のばしたラビオリ生地で、詰め物を包む

「ソース」

- ① オイルににんにくで香りを出し、レモン汁を絞り、レモンごと鍋へ入れる
- ② 白ワイン、コキューを加え順につめる
- ③ ゆで汁、バターを加えさらにつめる
- ④ 茹でたラビオリとあわせ、香草を加えお皿に盛る