



～根菜のラタトゥイユ ブリのコンフィ  
三つ葉のジェノベーゼ～

<使用食材>

(ラタトゥイユ)

玉ネギ	・・・1/2玉
ゴボウ	・・・1/2本
レンコン	・・・1/2節
パプリカ	・・・各1/2ヶ
ホールトマト	・・・200g
にんにく	・・・1片
オリーブオイル	・・・適

ブリ	・・・1切れ
----	--------

(コンフィオイル)

オリーブオイル	・・・300g
にんにく	・・・3片
タイム	・・・2枝
ローリエ	・・・2枚
鷹の爪	・・・2本

(ジェノベーゼ)

三つ葉	・・・1束
パセリ	・・・適
粉チーズ	・・・50g
オリーブオイル	・・・50g

(レモンコンフィ)

レモン	・・・1玉
はちみつ	・・・適

<Let's Cooking>

- ① 野菜は全て1cm角に切る
- ② にんにく、オリーブオイルを鍋に入れ弱火でにんにくの香りを出す
- ③ 根菜を全て入れよく炒める
- ④ 別鍋でパプリカを炒める
- ⑤ ③にホールトマト、パプリカを入れ煮込んで出来上がり

ブリは1時間ほど塩・コショウしておく

(コンフィオイル)

左記材料を鍋に入れ弱火で香りをオイルにうつしておく

三つ葉、パセリをオリーブオイルでよく回し仕上げに粉チーズを入れ出来上がり

レモンは皮を千切りにし、レモンの汁とはちみつでゆっくり煮る

## ～バスク風チーズケーキ～

### <使用食材>

クリームチーズ	・・・200g
グラニュー糖	・・・70g
卵黄（1.5個分）	・・・30g
生クリーム40%	・・・100g
片栗粉 （コーンスターチ）	・・・15g

### <Let's Cooking>

- ①クリームチーズを室温にもどす
- ②①をボウルに入れ、グラニュー糖を入れ混ぜる
- ③②に卵黄を2回分け、混ぜ生クリームを加える  
最後に片栗粉を入れうらごす
- ④生地を型に流し、230℃で25分焼き  
冷蔵庫で冷まして出来上がり

