



■やまなし森の印刷紙
 この印刷紙には、FSC 森林管理認証を取得した山梨県有林からの木材が使用されています。

やまなしのおもてなし「レシピ」15

ホタテ貝のあんぽ柿ソース

上品な甘さの山梨県産あんぽ柿に、チリソースでエスニックな風味をプラス。ホタテ貝のうま味とハーブの香りに、あんぽ柿ソースの味わいが調和した、見た目も鮮やかな一皿です。

【材料】(2人分) 1人当たりの食塩相当量0.9g※1

- あんぽ柿……………1/2個
- 枯露柿(飾り用)……………輪切り2枚
- ホタテ貝……………4個
- グレープシードオイル……………約50cc
- クリームチーズ……………大さじ1
- チリソース……………大さじ1
- ラム酒……………少々
- レモン……………適量
- 塩……………少々
- 昆布だし汁……………大さじ1
- タイム……………適量
- パクチー……………適量
- スティッキオ(イタリアンパセリでも可)……………適量

※1 国の基準では男性8.0g/日、女性7.0g/日未満が目標量です



【作り方】

- ①ボウルにタイムとグレープシードオイルを入れ、そこに両面に塩を振ったホタテ貝を入れてしばらく漬けておく。
- ②あんぽ柿は、へらを使ってこし、そこにクリームチーズ、チリソース、ラム酒を加えてよく混ぜる。
- ③②に昆布だし汁を加えて、なめらかになるまでのばし、あんぽ柿ソースを作っておく。
- ④フライパンに①のホタテ貝を入れて両面をさっと焼く。
- ⑤皿に③のあんぽ柿ソースを敷き、その上に④のホタテ貝、パクチー、ホタテ貝の順に重ね、盛り付ける。
- ⑥ホタテ貝の周りにスティッキオを散らし、飾り用の枯露柿を上のにせ、レモンをすりおろしながら全体に振りかければ出来上がり。

ワンポイントアドバイス

うま味を生かすためホタテ貝は焼き過ぎないようにしましょう。



料理監修
 フードコーディネーター
 若澤香苗

動画で見よう

①スマートフォンまたはタブレットに「Layar」のARアプリをダウンロード(無料)②アプリを起動③料理の写真的に撮った後、画面をタップすると動画が再生されます。



ここから下の段は広告です。広告の内容については、広告主にお問い合わせください。

