

Tartar de "katsuo" sauce ume

亀田の柿の種梅しそ使用 カツオのタルタル 梅肉ソース

材料 [4人前]

- ★カツオのタルタル
カツオ(刺身用).....100g
長芋.....60g
オクラ.....30g
きゅうり.....40g
トマト.....60g
万能ねぎ.....4g
大葉.....2枚
白いりごま.....4g
いくら.....40g
ニンニク(すりおろし).....5g

- ★梅肉ソース
梅干し.....30g
チキンブイヨン.....10g
(固形スープでも可)
白ワインビネガー.....15g
醤油.....4g
サラダ油.....15g
オリーブオイル.....15g
粒マスタード.....20g
タバスコ.....5g

- 春巻きの皮.....1枚
パセリ.....飾り用

- 柿の種 梅しそ.....20g

作り方

[カツオの下処理]

①カツオは血合いの部分を取り除き、塩を振り約1時間おいて臭みを取る。

②キッチンペーパーで水分を取り少し置き、1cmの角にカットする。

[野菜の下処理]

①長芋は皮をむいてから、1cmの角に切る。少し塩をして水にさらした後、取り出して水気を切る。

②オクラは沸騰したお湯の中に入れ、さっと茹でる。

③きゅうりは2cmの角に切り水にさらす。

④トマトは湯むきして種の部分を取り出し、2cmの角に切る。

⑤万能ねぎと大葉は細かく刻む。

⑥ボウルにカツオ・長芋・オクラ・きゅうり・トマト・万能ねぎ・大葉・白ごま・ニンニク・いくらを入れ、さっとあわせる。

[梅肉ソースを作る]

①ボウルに梅干し・チキンブイヨン・白ワインビネガー・醤油・サラダ油・オリーブオイル・タバスコ・粒マスタードを混ぜる。

②①の梅肉ソースの中に柿の種梅しそを砕き加え、混ぜ合わせる。

[仕上げ]

①器に梅肉ソースを敷き、梅肉ソースであえたカツオを盛り付ける。

②カリッと揚げた春巻きの皮のをせ、パセリを飾る。

③仕上げにオリーブオイルをかけて完成。



ポイント

梅肉の和風材料にタバスコ・オリーブオイルを加え、少しフレンチスタイルに仕上げました。魚料理のみならず、肉料理にも合うさっぱりソース。今回は野菜と魚介を組み合わせるタルタル風に。梅肉ソースと亀田の柿の種梅しその相性が料理を引き立ててくれます。

Poulet de poêle sauce balsamique et tomate

亀田の柿の種使用 国産鶏もも肉のポワレ バルサミコ風味

材料 [4人前]

- ★肉料理
国産鶏もも肉.....200g

★野菜

- モロッコインゲン
またはインゲン.....100g
フルーツトマト.....120g
水菜.....10g
マッシュルーム.....30g
レモン汁.....5g
しいたけ.....60g
しめじ.....60g
エシャロット
または玉ねぎ.....15g
オリーブオイル.....15g
塩 胡椒

- ★Aソース
オリーブオイル.....30g
バルサミコ.....15g
粒マスタード.....10g
塩 胡椒
パセリ.....5g
柿の種.....20g

作り方

[鶏肉の下処理]

①鶏肉は脂の部分を含んで包丁ですじを入れ、塩胡椒する。

[野菜の下処理]

①モロッコインゲンは塩茹でする。

②フルーツトマト・モロッコインゲンはくし形に切る。

③水菜を冷水にひたし、パリッとさせる。

④マッシュルームは2~3mmの厚さに、しいたけは厚めのスライスにする。しめじは食べやすい大きさにカットして、オリーブオイルですつとソテーして塩胡椒をする。

[作り方]

①鶏肉の皮の面を中火でパリッと焼き、身の部分をサッと焼く。

②180℃のオーブンで7~8分焼き上げ、オーブンから取り出したら、ラップをかけて休ませる。

③食べやすい大きさにカットする。

[バルサミコソース]

①ボウルにAソースの材料を入れ、混ぜ合わせる。

[仕上げ・盛り付け]

①ボウルにモロッコインゲン・ソテーしたしいたけとしめじ・水菜・エシャロット・バルサミコソースを混ぜ、器に盛りつける。

②焼いた鶏肉を添える。

③仕上げにパセリ・フルーツトマトを添えて、オリーブオイルをかける。

④柿の種を軽くつぶして、上から振りかけて完成。



ポイント

鶏肉は皮をパリッと焼き、身は約1分くらい焼いてオーブンへ。あとは寝かせて余熱で火を入れ、肉汁をおちつかせることがポイント！モロッコインゲンは芯が残らない程度に茹でること。火をいれたら冷水で色止めをする。皮をパリッと焼き上げた鶏肉とトマトとバルサミコの酸味のバランスが良く柿の種の食感と香りを楽しみめる一皿となっています。

あなたのレシピが
ホテルのメニューになるかも!?

亀田の柿の種 レシピ記入欄

※必須項目

レシピ名	
材料	※亀田の柿の種各種いづれかの使用をお願いします。
作り方	
ポイント 作り方・料理の ポイントをご記入 ください	
料理写真 写真がなくても ご応募できます。	

※レシピご記入なしで、レシートのみのお応募もお受けいたしております。

Salade de saint-jacques et avocad crème de citron

亀田の柿の種わさび使用 ホタテ貝とアボカドのサラダ レモンクリームソース

材料 [4人前]

- ★お魚料理
ホタテ貝.....6個
ズッキーニ.....1/2本
大根または
紅芯大根.....12枚(半月)
リーフミックス.....10g
レッドオニオン.....30g
ラディッシュ.....2個

- ★わさびドレッシング
米酢.....25g
練りわさび.....5g
塩 胡椒
サラダ油.....140g

- ★レモンクリームソース
マヨネーズ.....50g
レモン.....15g
生クリーム.....10g
塩 胡椒
アボカド.....40g
柿の種わさび.....20g

- ★白ワインビネガードレッシング
白ワインビネガー.....25g
粒マスタード.....5g
塩 胡椒
サラダ油.....140g
はちみつ.....10g

作り方

[ホタテ貝の下処理]

①沸騰した鍋に塩を少し入れ、帆立貝を入れポイルして冷水に取る。

②①を水から取りだし、ペーパーで水気をとる。

[野菜の下処理]

①ズッキーニは3mmくらいの棒状に切る。

②リーフミックスを食べやすい大きさにちぎる。

③レッドオニオン、ラディッシュもスライスして冷水にとる。

④大根は皮をむいて斜めにカットする。

[わさびドレッシングを作る]

①ボウルに材料を混ぜ合わせる。

[レモンクリームソースを作る]

①ボウルにアボカドひと口大、亀田の柿の種わさびを軽くつぶして材料を混ぜ合わせる。

[仕上げ]

①ホタテ貝を薄くスライスし、わさびドレッシング20gでマリネする。

②ズッキーニ・レッドオニオン・ラディッシュを白ワインビネガーで軽くあえる。

③器にあえた野菜を敷き、ホタテ貝を並べレモンクリームソースをかけて上にカットしたアボカドを乗せて完成。



ポイント

ホタテ貝は火を入れすぎないように茹でる。指でつまんで弾力が出るくらいになったら、すぐに冷水にとる。わさびドレッシングの香りとレモンクリームソースのマイルド感、ホタテ貝を引き立たせる味わいです。アボカドとわさびの相性もいいです。