



魚の柚餅子とフレッシュハーブの香り焼き

魚	4切れ	柚餅子	少々	ローズマリー	3本
柚餅子	8枚	シブレット	少々	タイム	4本
ジャガ芋	1個	白ぶどう酒	大匙3	玉葱	1/4個
塩、胡椒	各少々	オリーブ油	大匙4	バジルの軸	1本
サワークリーム	少々	ニンニク	2かけ		

- ①魚は小骨を取り切り身にして、塩、胡椒で味付けします。
- ②ボールにニンニクと玉葱の薄切り、ローズマリー、タイム、バジルの軸、白ぶどう酒、オリーブ油を混ぜ合わせ、魚を入れて一日漬け込み、切り込みを入れて柚餅子をサンドします。
- ③ジャガ芋は皮をむいて角に切り、塩、胡椒を振り、②の漬け汁をからめホイルに包みます。
- ④オーブンの天板に魚を並べ、ジャガ芋を置き200℃のオーブンで焼きます。
- ⑤ジャガ芋が柔らかくなったからサクサク、柚餅子、シブレットのみじん切りを混ぜ合わせます。
- ⑥お皿に魚を盛り、⑤を付け合せ、ハーブを添えます。



柚餅子を散らしたイタリアンカツレツ

豚ロース(厚さ5mm)	4枚	パルミジャーノ	少々	レッドペッパー	少々
マスタード	少々	ブラックペッパー	少々	オリーブ油	大匙1
塩、胡椒	各少々	トマト	1個	レモン汁	大匙1
生ハム	4枚	玉葱	1/4個	塩、胡椒	各少々
柚餅子	1/6個	ピーマン	1/2個	ケチャップ	大匙1
小麦粉、卵、パン粉	適量	ガーリックパウダー	少々		
揚げ油					

- ①トマトは皮をむいて、種を取ってあらに切り、玉葱、ピーマンはあらに切りにし茹でて水に取り水気を絞り、ガーリックパウダー、レッドペッパー、オリーブ油、レモン汁、トマトケチャップ、塩、胡椒を混ぜ合わせてしばらく冷蔵庫で寝かし、ソースを作ります。
- ②豚ロースの片面にマスタードを塗り、薄く塩、胡椒を振り、生ハム、千切りにした柚餅子をサンドして、小麦粉、溶き卵、パン粉を付けて180℃の油でカラリと揚げます。
- ③②にパルミジャーノ、ブラックペッパーを振り、食べやすいサイズに切ります。
- ④皿に盛り、①を添えます。



柚餅子を使ったパスタ2種盛

リングイネ	240g	ほうれん草	2株
塩、胡椒	各少々	松の実	大匙1
パルミジャーノ	大匙3	アーモンド	大匙1
レッドペッパー	少々	ニンニク	1/2個
柚餅子	1/4個	オリーブ油	1/3カップ
バジル	2本		

- ①バジル、ほうれん草の葉を摘み、松の実、アーモンド、ニンニク、オリーブ油、塩、胡椒と共にミキサーにかけます。
- ②リングイネを茹でて、柚餅子は細切りにします。
- ③②が茹で上がればザルに上げて水気を切り、①、柚餅子からめて味を調べ、パルミジャーノ、レッドペッパーを混ぜ合わせて器に盛ります。

柚餅子ジェノベーゼ

ペンネ	150g	赤唐辛子	2本
きのこ	適量	オリーブ油	大匙3
柚餅子	1/6個	塩、胡椒	各少々
ニンニク	1かけ		

- ①ペンネは茹でておきます。
- ②きのこは食べ易く切り、ニンニクは薄切り、赤唐辛子は種を取り5ミリ幅に切り、柚餅子は細切りにします。
- ③フライパンにオリーブ油を入れきのこを炒め、ニンニク、赤唐辛子、①、柚餅子を入れ、塩、胡椒で味を調べます。

柚餅子ペペロンチーノ