



Yubeshi Italian Recipe 柚餅子イタリアン レシピ

青木ツギタスチール 創作 加藤重和
監修 青木悦子

柚雲を
美味しく
いただくヒント



柚雲は、そのままでも勿論美味しく
いただけますが、火にかけて、ひと
手間調理しても、大変美味しくいた
だくことが出来ます。

柚雲をより多くの食し方でお召し
上がっていただくため、柚雲を美味
しくいただけるイタリアンレシピを
ご紹介します。

柚雲の美味しさを楽しんでいた
ための、ヒントにしてください。



チーズと合わせた 柚餅子オードブル3種

クリームチーズ	40g
柚餅子	4枚
スモークサーモン	4枚
チャービル	少々
小葉	4枚
ドレッシング	適量

クリームチーズと 柚餅子のサーモン巻き

① 蕪は皮をむいて薄くスライスし
ドレッシングに浸けて置きます。

② 柚餅子を薄く楕型に切って電子
レンジで数秒加熱し、クリ
ームチーズとサーモンで
巻き、蕪を被せ、好みの
香草を飾り
ドレッシング
をかけます。



モッツアレラ	4切れ	オリーブ油	少々
柚餅子	4枚	サルサ	適量
パン(スライス)	4枚	バジル	少々
塩、胡椒	各少々		
ガーリック	少々		

モッツアレラと柚餅子をのせた サルサトースト

① パンを1ミリ厚さに切りオリ
ブ油を塗って軽く焼き、塩、胡椒、
ガーリックを振ります。

② ①にサルサを置いて柚餅子、モ
ッツアレラを薄く
楕型に切ったの
せ、オープンで
焼き、バジルを
振ります。



パイ生地	適量
卵黄	少々
柚餅子	4枚
パルミジャーノ	少々

柚餅子のパイ包み焼き パルミジャーノ風味

① パイ生地に卵黄を塗り、すり
おろしたパルミジャーノを散らし
柚餅子を置いて包み込み、上に卵黄
を塗り200℃のオーブンで焼き
ます。



柚餅子と野菜のサラダ バルサミコドレッシング

柚餅子	1/3個	バルサミコ	小匙1
玉葱	1/3個	塩、胡椒	各少々
パプリカ	1/3個	酢	大匙2
レタス	1枚	オリーブ油	大匙3
セロリ	1/3本	ケッパー	小匙1
ハーブ野菜	適量	おろし玉葱	大匙1

① 玉葱、パプリカ、セロリは薄切り、
レタスは手でちぎり、ハーブ野菜と
共に冷水に放ちます。

② 柚餅子は薄く楕型に切ります。

③ バルサミコ、酢、オリーブ油、塩、
胡椒、すりおろした玉葱を混ぜ
合わせてソースを作り、好みてケ
ッパーを細かく刻んで混ぜ合わせ、
柚餅子をしばらく浸けておきます。

④ 皿に①の野菜の水気を切って盛
り、柚餅子を散らし、③をかけます。