

「タコライスバーガー」

作山 夏美 氏 (株)ディーンアンドデルーカジャパン恵比寿店
(第4回「カルローズ」料理コンテスト2016 デリ部門 入賞作品)



《材料》

■バンズ

カルローズ 160g
片栗粉 5g
塩 適量
小麦粉 12g
サラダ油 適量

■サルサソース

ホールトマト 50g
玉ネギ 20g
レモン果汁 5g
ハラペーニョ (みじん切り) 2片
ガーリックパウダー 2g
タバスコ 6g
コリアンダーパウダー 2g
塩 適量
サラダ油 適量

■タコスミート

豚挽肉 30g
玉ネギ 15g
ニンニク 5g
チリパウダー 2g
ウスターソース 4g
ケチャップ 8g
サラダ油 適量

■仕上げ

トマト 1/5個
ミックスチーズ 10g
アボカド 1/6個
ロメインレタス 10g
チリパウダー 適量

《作り方》

■バンズ

- ①炊いたカルローズが熱いうちに、片栗粉、塩、サルサソース(次項)50gと混ぜ、セルクルで成形し、冷蔵庫で冷やし固める。
- ②サラダ油で、香ばしく揚げ焼きにする。

■サルサソース

- ①玉ねぎのみじん切りをサラダ油で炒め、透き通ったら、種を取ってざく切りにしたホールトマトを加える。
- ②煮詰まって味がのったら、レモン果汁～塩までの調味料を加える。出来上がり量は66g。

■タコスミート

みじん切りにした玉ねぎとにんにくをサラダ油で炒める。豚挽肉を加えてしっかりと火を通し、チリパウダー、ウスターソース、ケチャップを混ぜ込む。

■仕上げ

- ①1/5にスライスしたトマトにミックスチーズを振り、バーナーで炙る。アボカドは縦にスライスし、ロメインレタスはバンズに合わせてちぎる。
- ②下から、バンズ、サルサソース8g、ロメインレタス、タコスミート、トマト、アボカド、サルサソース8g、チリパウダー、バンズの順に重ねる。