

「カルローズと発芽させた小麦

オーガニックレモンのシュクレサレ」

野地崎 祐輔 氏 Restaurant Noriet Noji
(レストラン ノリエノジ)

(第4回「カルローズ」料理コンテスト2016 レストラン部門入賞作品)



《材料》

カルローズ 80g	ニンニク 2g
湘南小麦(玄麦) 80g	ミント 20g
オーガニックレモンコンフィチュール(甘) 60g	セルバチコ 30g
オーガニックレモンコンフィチュール(塩) 15g	レモンジュース 20g
赤玉ねぎ 30g	ピスタチオ 40g
	塩 2g

《作り方》

- ①カルローズと水を鍋に加え、15分間ボイルしてザルに上げて冷ます。
- ②発芽させた湘南小麦と水を鍋に加え、40分間ボイルしてザルに上げて冷ます。
- ③2種類のレモンのコンフィチュールを、それぞれみじん切りにする。
- ④赤玉ねぎとニンニクをみじん切りにし、ミントとセルバチコは粗めに刻む。
- ⑤①～④、レモンジュース、ピスタチオ、塩をすべてボールに入れて混ぜ合わせる。
- ⑥⑤を30gずつラップに包んで丸くまとめ、器に盛り付ける。