

「カルローズ米とクルミのアヒージョ」

村上 建司 氏 (株)ダイヤモンドダイニング

(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 (塩ゆでしたもの)	70g	卵黄	2個
ズッキーニ	10g	タイムの枝	少々
プチトマト	4個	クルミ	10g
パンチェッタ	8g	クレソン	2本
オリーブオイル	100cc	バゲット	4枚
塩	少々	パプリカパウダー	1g
ブラックペッパー	少々		

《作り方》

- ①カルローズを2%の塩湯でポイルし、水にさらして冷ます。
- ②ズッキーニとパンチェッタを5mm角に切り、プチトマトはハーフカット、ニンニクはみじん切りにする。タイムの枝は2cmほどにちぎる。
- ③アヒージョ用の器 (カスエラ) に、カルローズ、ニンニク、ズッキーニ、オリーブオイル、プチトマト、パンチェッタを加え、火にかける。
- ③オイルが沸く前に塩とブラックペッパーで味を調べ、卵黄、タイムの枝、クルミを器に加えてさらに加熱する。グツグツ煮立ってから1~2分したら、盛り付け用のまな板にのせる。
- ④オーブンで焼いたバゲットと、5cmほどにちぎったクレソンを添え、パプリカパウダーを散らす。