

「初夏：カルローズワンプレート～ロゼの香り～」

西平 恵美子 さん 赤堀フードコーディネータースクール
(第4回「カルローズ」料理コンテスト2016 学生部門優秀賞作品)



《材料》

■ロゼワインリゾット

～そら豆とチーズ、サーモンを添えて～

カルローズ 1カップ

ロゼワイン 150ml

野菜だしスープ 360ml

バター 大さじ1

塩 少々

胡椒 少々

パルメザンチーズ 大さじ2

そら豆 50g

ペコリーノノマーノ 適量

スモークサーモン 6枚

フェンネル 適量

カルローズドレッシング 適量

パセリ 少々

■カルローズドレッシングサラダ

ベビーリーフ 10g

ミニトマト 5個

アスパラ 40g

しめじ 20g

スイートコーン(缶詰) 20g

カルローズドレッシング

ロゼワインリゾット 大さじ1

オリーブオイル 大さじ2

バルサミコ酢 大さじ1

レモン果汁 少々

胡椒 少々

そばの実 少々

■かぼちゃの冷製スープ

かぼちゃ 80g

牛乳 100ml

塩 少々

胡椒 少々

ロゼワインリゾット 大さじ1

ミルクフォーム 適量

パセリ 少々

《作り方》

■ロゼワインリゾット

①弱火の鍋にバターを溶かし、カルローズを炒める。ロゼワインを加えてアルコールを飛ばし、野菜だしスープを注いで15分間煮る。

②下茹でして皮をむいたそら豆を加え、粉末のパルメザンチーズを振り入れてざっくりと混ぜ合わせる。

③②を器に盛り、ペコリーノノマーノの薄切りとそら豆をのせる。バラ型にまとめたスモークサーモンとフェンネルを添え、パセリのみじん切りとカルローズドレッシング(次項)を散らす。

■カルローズドレッシングサラダ

①アスパラは塩ゆでして一口大に切り、しめじは軽く炒める。

②カルローズドレッシングの材料を混ぜ合わせる。①、ベビーリーフ、半割のミニトマトを器に盛り、ドレッシングを振りかける。

■かぼちゃの冷製スープ

①かぼちゃの皮をむいて小さく切り、電子レンジで柔らかくなるまで加熱する。フードプロセッサーで滑らかにし、牛乳を合わせる。塩と胡椒で味を調える。

②①をグラスに注いで、ロゼワインリゾットを加え、冷蔵庫で冷やす。ミルクフォームをのせ、パセリのみじん切りを振る。