

母の日に贈りたいパエリアランチ

< Menu >

- *オリクリームのカナッペ
- *シーフードパエリア
- *クラッシュティーゼリー イチゴのはちみつマリネ添え

オリクリームのカナッペ

サワークリーム50g、オリクリーム20g、塩少々、ハチミツ少々、粗挽きこしょう、スモークサーモン適量、バゲット適量

- ①ボウルにサワークリーム、オリクリームを入れ、泡だて器で混ぜ合わせる。塩を加えて味見をし、少し足りないくらいにしておく。そこにハチミツをたらし、お好みで加え、全体をよく混ぜる。
- ②冷蔵庫で少し冷やしておく。
- ③バゲットを適当な厚みにカットして、②を塗って、スモークサーモンを乗せる。お好みで粗挽きこしょうをふる。

シーフードパエリア

長ねぎ1本、マッシュルーム1～2パック、ホタルイカ2パック(約250g)、イカ(ヤリイカ、アオリイカなど)お好みの量で、グリーンアスパラ3～4本、トマト1～2個、レモン1個、米200g、ANETO 魚介パエリアスープ500cc、オリーブ油大さじ2、塩少々、パプリカパウダー少々

- ①長ねぎはタテ半分に切り、粗みじんに切る。マッシュルームは拭いてタテ半分に切る。アスパラは茹でてタテ半分に切る。トマト、レモンはくし型に切る。ホタルイカ、イカはさっと洗って水気をとっておく。
- ②パエリアパン(又はフライパン)にオリーブオイル入れて温め、粗みじん切りにした長ねぎ、マッシュルームを入れ、ホタルイカ、イカも加え、軽く塩をしてしっかり香りが出るまで炒める。
- ③ANETO 魚介パエリアスープを加えて強火で沸かす。沸騰したら米を入れる。そこから強火で2分、弱火にして16～18分くらい煮る。時々底を混ぜる。
- ④米の固さを確認し、まだ固いところがあれば、水を少し追加して引き続き弱火にかける。
- ⑤パプリカパウダーを全体に軽く振り、真ん中にアスパラ、トマト、レモンを乗せる。

クラッシュティーゼリー イチゴのはちみつマリネ添え

イチゴ、テコンミエル、ミエル、レモン1/2個、ゼラチン10g

- ①500mlのお湯を沸かし、テコンミエル4パックを入れて紅茶液を作る。
- ②紅茶液から大さじ2を取りだし、ゼラチンを振り入れしっかり混ぜて溶かしたら、①に加え、さらにミエルを小さじ1加えてよく混ぜる。浅いバットにゼリー液を流し、粗熱が取れたら冷蔵庫で冷やす。
- ③いちごは洗ってタテ半分に切る。ミエル、レモン汁で和えて、冷蔵庫で冷やす。
- ④ゼリーはフォークでこまかくする。
- ⑤ガラスの器に、ゼリーを入れ、マリネしたイチゴを乗せて完成。