



## 珈琲ブランマンジェ

■材料(2人分:1人2個(70ml前後の容器2個分))

珈琲豆……………25g

牛乳……………200ml

グラニュー糖…30g

生クリーム…100ml

板ゼラチン……7.5g

トースト生クリーム……………適量  
ツッピン  
(乳脂肪分35%)

グレーエディフルフラワー…4枚

### ■作り方

1. 保存容器に珈琲豆と牛乳を入れ、冷蔵庫で2日間漬けおく。
2. 板ゼラチンは冷水(必ず冷水!夏場は氷水!)に浸してふやかす。  
生クリームはツノが立つ程度に泡立て  
絞り袋に入れて冷蔵庫に入れておく。
3. **1**を鍋に網で漉し入れ、グラニュー糖を加えて火にかけて溶かす。  
\*沸騰させないように気をつける。  
\*グラニュー糖が溶け、温まったら火からおろす。
4. 板ゼラチンの水分をキッチンペーパーでしっかり拭き取り  
**3**に入れてよく混ぜて溶かす。
5. 生クリームを加えてよく混ぜる。
6. 氷水にあてて時々混ぜながら少しとろみがつくまで冷やす。





## 野菜のミルフィーユ仕立て

■材料(2人分:1人2個)

【土台の野菜:幅約7mmの輪切り】

大根……………4枚

にんじん……………4枚

さつまいも……………4枚

ズッキーニ……………4枚

塩……………水に対して1%

オリーブオイル……………大さじ1

ブラックオリーブ……………1個  
アンチョビフィレ……………1/2枚  
ト  
ッ  
ピ  
ン  
ゲ プチトマト……………適量  
(もしくはマイクロトマト)  
バジル……………小さめのもの4枚  
岩塩……………適量  
オリーブオイル……………適量



### ■作り方

1. ブラックオリーブ:薄い輪切りにしてオリーブオイルに漬けておく。  
アンチョビ:7mm幅くらいにカット。  
プチトマト:薄い輪切りにする。(マイクロトマト:ヘタを取っておく。)
2. 野菜は7mm幅の輪切りにする。
3. 小鍋に水・塩(水に対して1%)・オリーブオイル(大さじ1程度)を入れてお湯を沸かし、色の薄い物から順にそれぞれ茹でる。
4. ズッキーニの太さに合わせて円形の抜き型で中心部分を型抜きする。
5. ズッキーニ → 大根 → にんじん → さつまいも の順で重ねる。
6. 上にプチトマトの薄切り → アンチョビ → ブラックオリーブ の順で中心に重ねて茹で野菜の中心にピックを刺し、バジルを添える。
7. 野菜の上にオリーブオイルを少量垂らし、岩塩をふる。





本日使用した食材は「道の駅しもつけ」にて購入することができます。(一部を除く)



## 日光たまり漬けチャーシュー包み

### ■材料(2人分:1人2個)

たまり漬けチャーシュー・・・1/4個  
 玉ねぎ・・・・・・・・・・・・1/4個  
 にんにく・・・・・・・・・・・・1/2片  
 生姜・・・・・・・・・・・・1かけ(小さめのもの)  
 塩・・・・・・・・・・・・少々  
 レタス・・・・・・・・・・・・適量

「 醤油・・・・小さじ1  
 オイスターソース・・・・小さじ1/2  
 水・・・・大さじ1/2  
 酒・・・・大さじ1/2  
 穀物酢・・・・小さじ1  
 砂糖・・・・小さじ2  
 塩・・・・少々  
 片栗粉・・・・小さじ1/2

「 マイクロトマト・・・・適量  
 ト  
 ッ  
 ピ  
 ング  
 「 小葱・・・・・・・・・・・・適量  
 きゅうり・・・・・・・・・・・・適量

サラダ油・・・・大さじ1/2

### ■作り方

1. にんにく・生姜:みじん切りにする。  
玉ねぎ:粗みじん切りにする。  
たまり漬けチャーシュー:7mm幅くらいのさいの目切りにする。  
小葱:小口切りにする。  
きゅうり:5mm角のさいの目切りにする。
2. 合わせ調味料の材料をボウルに全て入れ、混ぜ合わせておく。
3. フライパンに炒め用のサラダ油とにんにく、生姜のみじんぎり、玉ねぎの粗みじん切りを入れ、塩をひとつまみ入れてから中火にかけて香りが立ち、玉ねぎが透き通るまで炒める。
4. たまり漬けチャーシューを加え、たまり漬けチャーシューが温まるまで炒める。
5. 合わせ調味料を加えて全体にからめたら火を止め、耐熱容器に移す。器にレタスと4を盛り付け、小葱ときゅうり、トマトを飾りつける。

