



新鮮野菜を使った レストランのレシピのご案内



店舗詳細・ご予約はこちら↑

大葉とパセリの ジェノベーゼパスタ



大葉の香りが効いた風味豊かなおしゃれなパスタ。パセリは、水でよく洗いペーパーで水気をとりす。大葉10枚とパセリ1/2束 ニンニク1片アンチョビヒレ10gをすり鉢などですり、ペースト状にしオリーブオイル(60g)と合わせて塩で味をつける(あればナッツを加えると良いです)ジェノベーゼソースは、沢山作って冷凍可能です。沸騰したお湯に塩を入れてパスタを茹でますフライパンにオリーブ油・ニンニク(つぶす)を入れてニンニクの香りを出し下味をした海老を加え火を入れます茹で上がったパスタを入れてキャベツ、ミニトマトを入れ、ジェノベーゼソースを加えて塩、胡椒で味を調整し完成です。ジェノベーゼソースは、他にも茹でたジャガイモや白身魚のカルパッチョなどいろいろと使えます。

新玉ねぎのステーキ ジンジャーソース



新玉ねぎの皮をむいて2cm位の輪切りにします。フライパンにオリーブオイルを入れて新玉ねぎに色を付けるように焼き上げます。片面が焼き色が付いたら返し、両面焼き色を付けます。お好みで玉ねぎの食感を残したり、柔らかく仕上げたはどのようにでしょうか。焼きあがったら、赤ワインを入れ砂糖、しょうゆ、生姜、水、バターを入れて玉ねぎを絡めます。

■ソース	
おろし生姜	小1
しょう油	30cc
赤ワイン	50cc
水	30cc
砂糖	20cc
バター	30g

ミニトマトとモッツアレラチーズの アヒージョ



簡単なアヒージョのご紹介です。フライパンにオリーブオイル100ccニンニク1片鷹の爪1個アンチョビヒレ2枚(細かくカット)ミニトマトは、ヘタを取ります。ニンニクは、包丁でつぶします。フライパンにオリーブオイル100ccニンニク1片鷹の爪1個アンチョビヒレ2枚(細かくカット)を入れて香りを出します。ミニトマトとモッツアレラチーズを加えて塩で味を調整します。

小松菜のグリーンスムージー

おしゃれなスムージー

ヨーグルト	100g
カットパイン	40g
リンゴジュース	200cc
小松菜	100g
レモン汁	少々
塩	小1
砂糖	大2

小松菜は、水でよく洗いカットする。ミキサーに材料を入れてよく回す。

パプリカサルサ

パプリカ 赤 黄	各1/4個
新玉ねぎ	1/6個
カットパイン	50g
パクチー	少々
ハチミツ	小さじ3
レモン汁	少々
オリーブオイル	大さじ2
塩	少々
胡椒	少々

パプリカサルサを作る。具材は、すべて5mm各に切り、パクチーは、刻む。ボウルに入れてハチミツ、レモン汁、オリーブオイルを加えて混ぜ、塩、胡椒で調味する。焼いた鶏肉に合わせてみて

ごごみのマリネサラダ

ごごみの新しい食べ方。

ごごみは、水で洗い、食べやすい大きさにカットします。軽く塩茹でし、良く水気を切ります。食感を残します。市販のフレンチドレッシング、レモン汁、塩、胡椒で味付けを行います。30分位冷蔵庫で馴染ませます。

スライスした新玉ねぎとミニトマトと合わせ、最後に軽くオリーブオイルを回してください。