



シェフ永井のおすすめ

永井智一（ながい・ともかず）
茨城県笠間市にある
「天晴（旧キッチン晴人）
オーナーシェフ」



紅玉のグラタン



材料(2人分)

- 紅玉 …………… 2個
- ホタテ貝柱 …………… 2個
- ホンシメジ …………… 2本
- 無塩バター …………… 適宜
- 白ワイン …………… 大さじ2
- ホワイトソース(市販品) …………… 大さじ3
- 薄力粉 …………… 適宜
- パルメザンチーズ …………… 適宜
- ディル …………… 適宜
- 塩・こしょう …………… 適宜

作り方

- (1) リンゴの紅玉を釜にする。釜部分とふたに切り分け、釜はアイスディッシャーなどで中をくり抜き、塩水で洗い、水気を切っておく。
- (2) くり抜いた紅玉の中身は半分にとって種を取る。ホタテ貝柱は塩・こしょうをして薄力粉を付ける。フライパンに無塩バターを熱し、紅玉の中身、ホタテ貝柱、ホンシメジをソテーして紅玉の釜に戻す。
- (3) フライパンに白ワインとホワイトソースを入れ、火にかけて混ぜ合わせ、(2)の上にかける。
- (4) オーブンを200度に熱し、(3)にパルメザンチーズをかけて7、8分焼き上げ、ディルを飾り出来上がり。



季節のもずく酢

材料(4人分)

- もずく …………… 300g
 - 柿 …………… 1個
 - ゴールドキウイ …………… 1個
 - おろししょうが …………… 小さじ1
 - リンゴ …………… 1/2個
- 合わせ酢

 - かつおだし …………… 300ml
 - 薄口しょうゆ …………… 50ml
 - みりん …………… 50ml
 - 酢 …………… 100ml
 - 砂糖 …………… 30g

作り方

- (1) 合わせ酢の材料を混ぜ合わせ、鍋でひと煮たちさせ冷ましておく。
- (2) もずくは沸騰した湯に入れ、ざるにあげて、そのまま冷ます。
- (3) 合わせ酢の半量を(2)のもずくに入れ、1時間ほど漬けておく。
- (4) 器に(3)のもずくを盛り付け、柿、ゴールドキウイ、リンゴ、おろししょうがを盛り、合わせ酢の残り半量を注ぎ出来上がり。