

料理名	宿場の新名物カモ!?桜の馬場で一息ランチ
-----	----------------------

《レシピ》

<献立名>材料	分量	単位	<献立名>材料	分量	単位
<プレート>	しじみごはんのライスペーパー包み		桜チップの燻製サラダ～塩メレンゲと柚子ごしょうドレッシングを添えて～		
しじみ(殻つき)	300g		鶏肉(鴨肉)	1枚	
ライスペーパー	8枚		ねぎ	1/3本	
ごぼう	100g		しょうが	10g	
米(炊いたもの)	2合		塩 こしょう	各少々	
しょう油	大さじ3		酒	大さじ1	
砂糖	大さじ1		桜チップ	20g	
酒	大さじ3		米	20g	
しょうが	50g		砂糖	40g	
ベビーリーフ	50g		トマト	1個	
人参	1/2本		乾燥柿	20g	
砂糖、バター	各10g		こめたまご(白身)	2個	
塩	少々		粉チーズ	10g	
こめたまご	2個		ハーブソルト	10g	
マヨネーズ	大さじ1		豆腐	100g	
酒	大さじ1		レタス	20g	
砂糖	大さじ2		ベビーリーフ	50g	
塩	少々		レタス	50g	
しいたけ	2個				
バター	10g				
しょう油	大さじ1		<汁もの>	くず切り入りふわふわ卵スープ	
柚子ごしょうドレッシング(右上のもの)			こめたまご	1個	
玉ねぎ	60g		しいたけ	2個	
酢	40g		くずきり	20g	
しょう油	5g		中華だし	10g	
砂糖	5g		塩	少々	
黒ごしょう	少々		こしょう	少々	
サラダオイル	50cc		しょう油	少々	
ゆずごしょう	2g		かいわれ菜	1/2パック	
			片栗粉	小さじ1	

調理手順
<プレート>
【しじみごはんのライスペーパー包み】
①しじみをゆで身を取り出す。しょう油、酒、しょうが、砂糖を入れ佃煮をつくる。
②しじみのだし汁で炊いたご飯に①を混ぜる。
③人参をスライスしてゆで、砂糖、バター、塩で味付けをする。
④こめたまごにマヨネーズ、塩、砂糖、酒を入れ卵焼きをつくる。
⑤しいたけをスライスし、バターを入れたフライパンで焼き、しょう油を垂らす。
⑥ライスペーパーをぬるま湯でさっと戻し、②③④⑤とベビーリーフをのせ彩りよくのせ包む。
【桜チップの燻製サラダ～塩メレンゲと柚子ごしょうドレッシングを添えて】
①玉ねぎをすりおろし、ドレッシングの材料を泡だて器ですべて混ぜる。
②鶏肉はねぎとしょうがとともに一晩おく。桜チップ、砂糖、米を混ぜて中華鍋に入れ、燻製にする。(約10分)
③こめたまごの白身を泡立てメレンゲにし、チーズとハーブソルトを加え、バーナーで焼き色を付ける。
④②、豆腐、乾燥柿、トマトをスライスし、レタス、ベビーリーフも適当な大きさに切る。彩りよく盛り付け、ドレッシングを添える。
<汁もの>
【くず切り入りふわふわ卵スープ】
①くず切りをお湯で戻す。しいたけをスライスする。
②中華だしと塩、こしょう、しょうゆで味付けをしたスープを作る。
③しいたけとくず切りを入れ、しいたけに火を通す。
④水溶き片栗粉を入れ、卵を溶き細く流し入れる。かいわれ菜を盛りつける。