



## ガスパチオ ナスのブレーゼ添え

ガスパチオ(8〜10人分)

トマト 180g

A セロリ 80g キュウリ 80g 玉ネギ 10g ピーマン 45g

B (一人前) トマト 3/4個 アサリ 2個

ナスのブレーゼ

A フォンド・ボライユ 300cc 水 200cc コリアンドル 10粒

エストラゴン 1本 エストラゴン(酢漬) 1本 ナス 1本(一人前)

塩、胡椒、砂糖少々 サラダオイル(揚油) フヌイユ 2本

キュウリ 1/3本 アサリ汁 30〜50cc オリイヴオイル

一味(天日干し) サフラン 3本

イタリアンパセリ 3枚(一人前) エストラゴン 2枚(一人前)

作り方 ガスパチオ

- ① ミキサーに氷(3個)を入れ、Aを入れる。
- ② 鍋の中に、水・オリイヴオイル・アサリを入れ3分弱火を入れる。バットに取り出し、サフランを加える。①の中にアサリ汁を加え、ミキサーを回す。
- ③ ②の中にトマトを加え、ミキサーを回す。
- ④ ③の中に塩・一味を入れ味付けをする。
- ⑤ あらかじめ、氷をはり冷やしておいたボールに④をあける。
- ⑥ ⑤の中にオリイヴオイルを入れ、味を整える。
- ⑦ 深皿にガスパチオとナスのブレーゼを盛り付ける。Bの付け合せをのせ、イタリアンパセリとエストラゴンを飾り、出来上がり。

作り方 ナスのブレーゼ

- ① ナスは2箇所ピケして、油で揚げる。
- ② ①を氷水におとし、皮をむく。
- ③ 鍋にA(ナスの皮・コリアンドル・エストラゴンはさらしで巻いておく)を入れ、火にかけ塩・こしょうで味を整える。
- ④ 鍋にナスを加え、5分、じっくりかえして更に5分、味を染み込ませるために、ゆっくりと煮る。
- ⑤ 冷やす。