

6月はしらす



*久慈浜しらすとズッキーニのスパゲッティーレモンの香り

しらす	100g
にんにく	1片
鷹の爪	1本
ズッキーニ	1本
レモン	1個
EX オリーブオイル	40cc
白ワイン	30cc
タイム	1枝
塩	適量
イタリアンパセリ	少々
パスタ	160g



(ソース)

1. にんにくは半分に切り軽くたたいてつぶす。

火のついていない、フライパンに、にんにく、鷹の爪（種を取り2つにちぎったもの）、オリーブオイルは大きじ1を残して全量を入れ、弱火にかける。

ズッキーニはへたとお尻の部分を取り、縦半分に切り軽く塩をしてグリルで5分ほど焼き5ミリ幅の半月切りにする。

2. にんにくの香りがしてきたら、タイムをちぎって入れ、香りがしてきたら中火にして、シラスを加える。
シラスがパチパチとはねてきたら、白ワインを加えアルコール分を飛ばす。
弱火にして切ったズッキーニを入れ、軽く混ぜながら味を含ませていく。

(パスタをゆでる)

沸騰したお湯に1%の塩を入れパスタを袋表示時間どおりにゆでる。

(仕上げ)

1. ソースにお玉で半分くらいのパスタのゆで汁を加え、ソースをなじませておく。

ゆであがったパスタの湯きりをし、フライパンに入れからめていく。

オリーブオイル大さじ1、茹で汁を少し加えなじませて、レモンの皮のすりおろしを加えよくあえ、塩一つまみを入れてまぜ皿に盛りつける。

仕上げにレモンの皮のすりおろしをふりかけ黒胡椒を振り、イタリアンパセリをちぎってのせ完成です。

*ズッキーニは程よく焼くこと。焼きすぎると苦くなってしまうので注意

* 銚田メロンの贅沢タルト

メロン 1個 (アンデス)
アプリコットジャム 適量
ミント 適量

<タルト生地>

無塩バター 125g
粉糖 19g
全卵 1/2個
卵黄 1/2個
塩 1g
薄力粉 188g
アーモンドパウダー 56g
グラニュー糖 56g

<アパレイユ生地>

無塩バター 126g
アーモンドパウダー 126g
グラニュー糖 126g
全卵 2個



<メロンクリーム>

メロン	1/2 個
グラニュー糖	大さじ1
生クリーム	300cc

クッキングシート

タルトストーン

丸口金、絞り袋

(下準備)

1. 無塩バター、卵は室温に戻しておく
2. アプリコットジャムは裏ごししておく。
3. 粉糖、薄力粉、アーモンドパウダーは事前にふるっておく
4. タルトストーンを用意する。タルトにのせるオープンペーパーは型よりも大きく用意し、2つに折りさらに2つに折りを繰り返し合わせて5回、型の中心に合わせ一回り大きくなるように弧を描きながら切り取る。
5. オープンは180℃に温めておく。

<タルト生地>

1. 室温に戻したバターをボールに入れゴムべらでポマード状にし塩を加えて混ぜ、粉糖は全量入れゆっくり混ぜる。その後、全卵、卵黄を一度に加えさっくり混ぜ合わせ、次にグラニュー糖、アーモンドパウダーを順に入れ混ぜたら小麦粉は3回くらいに分けて加え均一に混ぜるようにへらでつぶすように混ぜる。
混ぜたらひとまとめにして円形にシラップに包んで冷蔵庫で2～3時間以上寝かす。
2. 台の上にラップを縦に2枚少し重ねるようにしておき中心に生地を置いて、その上にもう1度同じようにかぶせ麺棒で型よりも一回り大きく均一に伸ばしていく。
それを型の上に乗せ型に沿わせていきそのまま冷蔵庫で30分冷やしておく。
冷やした生地を型からだし裏側のラップを外して生地を型に入れ上側のラップを外しふちは厚みを持たせながら型に沿わせていき余分な生地はカットする。
3. 2の生地を30分冷やしさっくりと焼くためにフォークで穴をところどころにあけ準備しておいたオープンペーパーを引いてタルトストーンを型の半分くらいまで入れ180℃のオーブンで25分途中ふちが色づいてきたらオープンペーパーとタルトストーンを外し時間どおりに焼いて冷ましておく。

<アパレイユ生地>

1. クレームダマンドは柔らかくなった無塩バターをボールに入れホイッパーでポマード状にしグラニュー糖を加えて混ぜ、卵を一度に加え白っぽくなるまで混ぜる。
アーモンドパウダーを入れさっくり混ぜ、そのあとよく混ぜ空気を含ませる。
冷蔵庫で2～3時間寝かせ丸口金をつけた絞り袋に入れる。

冷めたタルトの上に中心から円を描くように隙間がないように絞り出し、180℃で40分焼いて冷ましておく。

<メロンクリーム>

1. メロンは皮を取りざく切りにしてミキサーにかけよく混ぜて鍋に入れ、大さじ1の砂糖を加えて弱火で1/2以下でとろみがつくまで煮詰めたら、火からおろし冷ましておく。
生クリームはボールに入れ氷を入れたボールの上に乗せ、8～9分立てにしてメロンシロップを少し入れてはゆっくり混ぜを繰り返し、
最後に全部入れて混ぜ、丸口金をつけた絞り袋に入れ冷蔵庫で20分程休ませる。

<仕上げ>

1. 半分のメロンは皮を取り6等分に切り皮を切り取る。
一切れを4～5個くらいにざく切りにし皮も何枚か切って使う。
冷めたタルトの中心からクリームを絞りだし中心は少しだけこんもりとさせ外側にむけて絞り出していく。
切ったメロンをたっぷり乗せ、裏ごししたアプリコットジャムを塗ってつやをだし、
残りのクリームはふちのまわりに絞りだしミントの葉を飾ったら完成です。
冷蔵庫で十分冷やしてお召し上がりください。

[Youtube](#)でも番組をご覧いただくことができます。

