

12月は日本酒



日本酒香るパウンドケーキ

小麦粉（バイオレット小麦粉） 110g

ベーキングパウダー 5g

無塩バター 100g

グラニュー糖 80g

全卵（L玉） 2個

日本酒 40ml

<酒シロップ>

日本酒 30ml

シロップ（グラニュー糖1対水2） 20ml



<下準備> 1. 小麦粉、卵、バターは室温に戻しておく。

2. オーブンは180℃に温めておく。

3. パウンド型にバターを塗り型紙をひいておく。

4. 小麦粉とベーキングパウダーは合わせてふるっておく。

5. 鍋にグラニュー糖と水を入れ火にかけて砂糖が溶けたら火からおろして冷ます。

1. ボールにバターを入れゴムべらでポマード状にしホイッパーでよく混ぜ、溶きほぐした全卵を1度に入れよくまぜクリーム状にする。

2. 1に合わせてふるった小麦粉とベーキングパウダーを3回に分けて加え、ねばらないように

さっくりとまぜる。(少し粉っぽさが残っていてもよい。)

3. 日本酒も3回に分けよく混ぜ、ゴムべらで型に入れ空気をぬく。
ヘラで中心から外に向かって生地をならし、真ん中がへこんだ状態にして、オーブンで50～60分焼く。
※途中、竹串をさして焼き具合を確認する。
4. (焼いている間に) 日本酒とシロップを合わせておく。
5. 熱い焼きあがったケーキに、ハケで全量しみこませる。粗熱が取れたらラップをして冷蔵庫に入れ寝かせる。
急冷したいときはラップで2重にくるんで冷凍庫へ。

(神保 MEMO) 冷めても温かくしても美味しいケーキです。

レンコンと自家製サルシッチャのスパゲッティ (2人前)

- スパゲッティ 160g
レンコン 200g
ニンニク 1片
鷹の爪 1本
豚粗挽き肉 80g
白ワイン 大さじ2
塩 1g
胡椒 少々
ローズマリー 1枝
イタリアンパセリみじん切り 少々
パルメザンチーズ 適量
塩、こしょう 少々
白ワイン 30cc
EXオリーブオイル 大さじ2

*サルシッチャとはイタリア語でソーセージという意味

(サルシッチャ作り)

- ・ボールに豚粗挽き肉、塩、こしょう、ローズマリーをちぎり、白ワインを加え混ぜ合わせて、10分から15分程おいておく。

(パスタを茹でる)

- ・沸騰したお湯に1%の塩を入れパスタを入れ袋表示どおりゆでる。

(ソース作り)

1. レンコンは皮をむき、スライサーで厚さ1ミリにスライスする。
※レンコンの旨味を引き出すために、水にはつけないこと。



2. 包丁の腹でつぶし半分に切ったにんにくと、種を取った鷹の爪をオリーブオイル大さじ2と共に中火から弱火にかける。
3. 油に香りをうつしていきニンニクに焼き色がついたら弱火にして、サルシッチャをいれ、全体を炒める。肉の色が変わったらレンコンを入れ、レンコンが透明になるまで中火でいためる。
4. すこし粘りが出てきたら白ワインを加え、さらに炒める。

(パスタとソースを合わせる)

1. 茹で汁レードル2杯(180cc~200cc)を加え、軽く煮込んで弱火にし、パスタをソースに加えてからめ火を止め、軽く塩、こしょう、さらに、茹で汁少々を加え、フライパンをあおる。
2. 皿に盛り、パルメザンチーズ、黒胡椒、EXオリーブオイル、仕上げにイタリアンパセリを散らして完成!



[Youtube](#)でも番組をご覧いただくことができます。