

カリフォルニア・レーズンを使ったメニュー開発セミナー
～スペイン料理とのであい～



リンゴとハムのアストゥリアス風レーズン風味

講師：村田禮三氏（「すべいん亭」オーナーシェフ）

材料（4人分）

生ハム	100g
ベーコン	50g
玉葱	500g
黒コショウ（挽きたて）	適量
オリーブオイル	60cc
カリフォルニア・レーズン	50g
リンゴ（皮付き）	1コ
白ワイン	30cc
パセリ	少々
塩	適量

作り方

1. リンゴは、縦4等分、芯を取って横に3～5mm位でスライスする。
2. オリーブオイルとベーコンのみじん切りを鍋で熱し、軽く色づいたら玉葱の薄切りを入れ、2～3分炒め、白ワインを入れる。
3. リンゴと塩を加え、中火で、5～6分位蒸し煮する。
4. 柔らかくなったら、カリフォルニア・レーズンと生ハムを軽く混ぜ合わせるようにし、黒コショウをかけて塩味を整えて仕上げる。
5. 盛りつけ後、パセリをふる。