

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
～スペイン料理とのあい～



天使の髪の毛

講師：村田禮三氏（「すべいん亭」オーナーシェフ）

材料（4～5人分）

大根…………… 300g
サフラン…………… 少々
シナモンスティック…………… 1/2本
砂糖…………… 100g
水…………… 150cc
プレーンヨーグルト…………… 大さじ4
イチゴ…………… 200g
レーズンペースト…………… 100g
レーズン濃縮果汁…………… 小さじ1
シェリー…………… 10cc

作り方

1. 大根は皮をむき、10cmの長さに切り、千切り用スライサーをかけ、流水に晒しておく。
2. 沸騰させた鍋で、1分茹で（固さは好みで）水分をよく切っておく。
3. 鍋に砂糖、サフラン、シナモンスティックに水を加えて煮立たせる。
4. 火を止めて、大根を入れ浸す。
5. イチゴを5mm角位に切り、レーズンペーストとシェリーを練り合わせてイチゴと混ぜる。
6. 上のソースを天使の髪（大根のサフラン染め）の上に盛りつける。
7. プレーンヨーグルトとレーズン濃縮果汁をマーブル状に混ぜたものをかける。