



木の葉サンド

材料

赤ワイン煮の栗

蒸し栗 (フランス産) …………… 100g
オリーブオイル…………… 少々
赤ワイン…………… 80g
砂糖・塩・胡椒…………… 適量

コンサントレ風味ごぼう

ごぼう…………… 1/3本
オリーブオイル…………… 少々
レーズン濃縮果汁…………… 50g
塩・胡椒…………… 少々

エリンギ・銀杏のソテー

エリンギ…………… 1/4本
銀杏…………… 1コ
塩・胡椒…………… 少々

レンコンのグリル

レンコン (輪切り) …………… 1枚
塩・胡椒…………… 少々

バルサミコレーズン

バルサミコ…………… 100cc
カリフォルニア・レーズン…………… 50g

仕上げ

粒マスタード・和がらし…………… 適量
ペッパーシンケンハム (スライス) …… 2枚

<関連レシピ>

[ギネスビールを使ったパン](#)

作り方

赤ワイン煮の栗

1. オリーブオイルで蒸し栗を軽く炒める。
2. 1に赤ワインを入れ、煮詰める。砂糖、塩、胡椒で味を整える。

コンサントレ風味ごぼう

1. ごぼうの皮をよく洗い、10cm程の棒状に切り、湯がく。
2. 1をオリーブオイルで炒め、塩・胡椒でしっかりと味付ける。
3. 2をレーズン濃縮果汁に漬け込む。

エリンギ・銀杏のソテー

1. オリーブオイルでソテーし、塩と胡椒で味付ける。

レンコンのグリル

1. 茹でてから、グリヤードで焼き、塩と胡椒をする。

バルサミコレーズン

1. 鍋にバルサミコを入れ軽く沸騰させ火をとめ、レーズンを入れ漬け込む。

仕上げ

1. パンの内側に粒マスタードを塗り、ペッパーシンケンハム、ごぼう、栗、バルサミコレーズンをはさむ。
2. パンの内側に和がらしを塗り、ペッパーシンケンハム、エリンギ、レンコン、バルサミコレーズン、銀杏をはさむ。