エスカベッシュのTartine

材料

エスカベッシュ

オリーブオイル…… 30cc
にんにく…… 1コ
鷹の爪……1本
ローリエ……1枚
タイム…… 少々
玉葱…… 1コ
セロリ……1本
塩･胡椒…… 少々
白ワインビネガー…… 200cc
オリーブオイル…… 200cc
カリフォルニア･レーズン‥50ｇ
オレンジ
（煮詰めたジュース）…… 2コ分
オレンジの皮…… 3コ分
わかさぎ…… 50匹
レモンスライス…… 適量

広東風ピクルス

A
水…… 2リットル
米酢…… 340cc
紹興酒……150cc
醤油…… 50cc
コリアンダー（粒）… 大さじ2
塩…… 25ｇ
鷹の爪…… 3本
上白糖…… 45ｇ
胡麻油…… 30cc
赤ピーマン…… 4コ
黄ピーマン…… 4コ
レンコン…… 2本
カリフラワー…… 3コ
玉葱…… 2コ
ニンジン…… 2本
ヤングコーン…… 5本
キュウリ…… 5本

仕上げ

エスカベッシュ…… 2本
広東風ピクルス…… 適量
カリフォルニア･レーズン大さじ1
プチトマト（カット）……1コ
レモンスライス…… 1枚
チャービル…… 少量
コリアンダー…… 少量

作り方

エスカベッシュ

1．オリーブオイル、にんにく、鷹の爪、ローリエ、タイムを入れて少し炒める。
2．玉葱、セロリを入れ炒める。
3．塩、胡椒、白ワインビネガーを入れ沸かす。
4．オリーブオイル、レーズン、オレンジを煮詰めたジュース、オレンジの皮を入れ、5分煮る。
5．4のマリネ液に、わかさぎの揚げたものとレモンスライスをあえて冷やす。
6．6時間以上漬け込む。

広東風ピクルス

1．鍋にAの材料を入れ、一度沸かして火をとめる。
2．蓋をして、30分置き冷やす。
3．野菜類はすべて硬めに湯がいたものを漬け込む。

仕上げ

1．スライスしたパンの上に盛りつける。

＜関連レシピ＞

セーグル・コンサントレ