

オリーブオイル料理コンテスト (NO.2)

しめい  
氏名

かたの だ もえは  
片野田 萌羽

【作品タイトル】

オリーブのゴボウ変わり揚げ ~ぽんかんソースを添えて~

【レシピ詳細】

材料・分量 (4人分)

- ・黒オリーブ (塩漬け・種なし) …16個
  - ・生ハム …16枚(約100g)
  - ・クリームチーズ …70g
  - ・オリーブオイル …適量
  - ・ヤングコーン …5本
  - ・天ぷら粉、水 …適量
  - ・ゴボウ …2本
- 【ぽんかんとオリーブオイルのソース】
- ・ぽんかん …2個
  - ・にんにくチューブ …1cm
  - ・塩・胡椒 …適量
  - ・オリーブオイル(エキストラバージン) …適量
  - ・パセリ …適量

調理の工程・要する時間

- A【オリーブ】(5分)  
60度ほどの湯に5分入れ塩を抜く。
- B【クリームチーズ】(1分)  
オリーブと同じくらいのサイズにカットする。
- C【ヤングコーン】(1分)  
オリーブと同じくらいのサイズにカットする。
- 【天ぷらの衣】(30秒)  
固めに作る。水を少なく。
- 【ゴボウ】(15分)  
ピーラーでさがぎにする。水につけてアクを取る。水気を切る。
- 生ハムでA・B・Cを包み、衣をつけ、ゴボウをつけ、中火で(オリーブオイル)カラッと揚げる。
- 【ぽんかん】  
皮をむいてフードプロセッサにかける。ザルでこして、汁を使う。
- パセリ以外の材料を入れフードプロセッサでまぜる。最後にパセリを包丁でみじん切りにし、スープなどでまぜ完成。

【工夫した点やPRポイント】

- ・オリーブもオリーブオイルも使用したこと。
- ・日置の食材であるゴボウを使い、変わり揚げをしたこと。
- ・日置の食材であるぽんかんもオリーブオイルを使い、ソースを作ったこと。

・イメージ図 (写真)

