

北杜市ランチ認定メニュー

料理名：エッグベネディクト風 じゃが餅 野菜ラタトゥユ添え



☆料理のコンセプト

八ヶ岳の大地で育ったジャガイモと北杜の大地で育った野菜を存分に味わえることをコンセプトに考えました。

そこに卵をのせることにより濃厚な味に仕上げました。

日照時間の長い北杜市の太陽をイメージしました。

☆料理の材料(2人前)

【じゃが餅】

○じゃがいも180g ○片栗粉8g ○塩 少々
○コーダチーズ12g

【ラタトゥユ】

○ホールトマト120g ○トマトペースト10g
○味噌12g ○料理酒2cc ○玉ネギ20g
○パプリカ赤・黄各20g ○シメジ20g
○ズッキーニ20g ○セロリ20g

【スクランブルドエッグ】

○卵2個 ○塩・こしょう 少々
○生クリーム10cc

【野菜】

○季節の野菜 適量 ○ドレッシング 少々

☆料理のレシピ

- ①野菜は、1cm角(食べやすい大きさ)に切る。シメジはほぐしておく。ホールトマトは潰しておく。
- ②鍋にオリーブオイルを熱し野菜を炒め、白ワイン・潰したホールトマト・ローリエを入れ、蓋をして15分から20分弱で煮込む。
- ③ジャガイモを蒸して裏ごし、粗熱がとれたら片栗粉と塩を少々加え混ぜ合わせる。
- ④③を1個90gに分け、6gのコーダチーズを入れて成形し、フライパンに油を熱し、両面を焼き上げる。
- ⑤卵をボールに割り、生クリーム・塩・こしょうを入れほぐし、アミで濾す。鍋に油とバターを入れ温め、卵液を流し入れ中火で色をつけないように混ぜる。(火加減に気を付ける。)ある程度固まってきたら、ホイッパーで混ぜる。
- ⑥器にトレヴィス・ベビーリーフを敷きラタトゥユを盛り、じゃが餅・スクランブルエッグを乗せ、ブラックペッパーをかける。(スクランブルエッグの代わりにポーチドエッグでも良い)
- ⑦ヘビーリーフにお好みのドレッシングをかける。