

南三陸ねぎ料理レシピコンテスト 入賞作品

●氏名（グループ応募の場合はグループ名と代表者名）

齋藤 隆

●レシピのタイトル

南三陸 山海のマリアージュ

●レシピの紹介文

畑でとれたねぎと海でとれたタコと若布をコンソメジュレで一皿に組み合わせました。

●調理時間（ 2時間30分 ）

●分量（ 4 人分）

●料理のポイント、アピールポイント

長ねぎをコンソメでゆっくり煮ることにとろとろに仕上げる。

●材料名

・長ねぎ	10本	・塩コショウ	少々
・コンソメ	1㊺	・地酒	100cc
・板ゼラチン	5枚	・若布	適宜
・タコスライス	500g	・セルフィーユ	適宜
・ミニトマト	12個	・マーシュ	適宜

●作り方（手順）※言葉で説明しづらい時は簡単な絵を書いて下さい

1. 長ねぎの白い部分を切らずにそのままコンソメと地酒を入れたバットに入れ約1時間やさしく煮る。
2. 長ねぎをコンソメから取り出し、コンソメにもどしたゼラチンを加え、溶かしておく。（ゼラチンは事前に水に入れてもどしておく）
3. 型にラップを敷き、長ねぎとコンソメを流し入れ、きっちりと固める。
4. 型からはずし、くずれないように切り出し盛りつける。
5. もどした若布、軽く湯がいたスライスタコ、湯むいたミニトマトをねぎのまわりに盛りつける。
6. 残ったコンソメゼリーを細かくカットして、色取りのマーシュ、セルフィーユと共に綺麗に盛りつける。

