

◎◎ 揚げ長芋のバジルマリネ ◎◎

ホックリと素揚げにした長芋とバジルソースを合わせました。初夏らしいさわやかな前菜です。

■材料(4人分)

長芋	400g
塩	適量
揚げ用オリーブオイル	適量
Aバジル	20g
Aオリーブオイル	60ml
Aにんにく すりおろし	みみかき1杯
Aパルミジャーノレッジャーノ削り	大さじ1 (5g)
A塩	小さじ1/4

1 長芋は3cmに切る。鍋にオリーブオイルを深さ10cm入れ、160℃に温め長芋を入れる。5分かけてきつねいろになるまで揚げる。ザルに上げ、塩をふる。

2 フードプロセッサーにAを入れ、滑らかになるまで攪拌する。①の長芋にからめて完成。



■ ポイント ■

保存 冷蔵庫で3日。

バジルソースは魚や肉のソテー、パスタ、茹でたジャガイモなどに使えて便利。

表面にオイルをたらし、空気に触れないようにしておけば1週間以上冷蔵保存可能。冷凍も可。

☆ シトロン先生からのお知らせ ☆

今月のプチシトロンレッスンはイタリアンです。

メニューは鰯のたたき イタリア風

ブロッコリーとしらすのマリネ

ゼッポリーネ

生クリームを使わないカルボナーラ

魚と春野菜のカルトトッショ

レモンのティラミス

3時間半

参加費用 5000円

少しお席がございましてご参加いただけますと嬉しいです。よろしければHPをご覧ください。

<http://www.petit-citron.com/>

