

◎ デビルドエッグ ◎

2021年3月のレシピ④

レシピ提供：シトロン ヨーコ先生

もうすぐ復活祭!!イースターイタリアではPasqua
今年4月4日です。復活・誕生を意味する卵でちょっとオシャレな前菜を作ってみませんか。

■材料（6個分）

卵6個	
オリーブ	1個
アンチョビ	1フィレ
ラディッシュ	1個
セルフイーユ	適量
Aバジル	18g
A塩	適量
Aパルミジャーノレッジャーノ (粉チーズでもよい)	10g
Aエキストラヴァージンオリーブオイル	60ml
Aニンニク	2g
Bマヨネーズ	大さじ1
Bパプリカパウダー	小さじ1/2
B塩	適量
盛り付け用ベビーリーフ	適量



※フードプロセッサーの刃と容器を冷凍庫で冷やしておく。

1 鍋に湯を沸かし、室温に戻した卵を入れ混ぜながら10分茹でる。冷水に入れて冷まして殻をむく。上1センチを切り落とし、黄身をくりぬく。底も安定して立つように少し切り落とす。黄身は2つに分けてボウルに入れる。切り落とした白身は今回は使用しない。

2 ラディッシュは3mm角に切り、約3分水にさらして水けを切る。アンチョビは1cmに切る。オリーブは種をとり除き、薄切りにする。

3 Aをフードプロセッサーに入れ滑らかになるまで攪拌する。フードプロセッサーがない場合はすり鉢でもよい。

4 黄身の入った2つのボウル。1つに③のバジルソースから大さじ1強を加え、均一な色になるまでよく混ぜる。3つの卵の穴にたっぷり入れる。スプーンでも絞り袋でもよい。上にラディッシュを散らし、アンチョビ、バジルの小さい葉をのせる。

5 もう1つの黄身の入ったボウルにBを加えて均一になるまで黄身を潰しながら混ぜ、塩で味を調える。3つの卵の穴にたっぷり入れる。スプーンでも絞り袋でもよい。ラディッシュを散らし、オリーブ・セルフイーユをのせる。

6 皿に鶏の巣のようにベビーリーフをたっぷりとのせ、④⑤のでビルドエッグを立つようにのせる。

☆ポイント☆

・バジルソースはこれ以上少ないと作りにくいいためこの量で作って残りは保存しておくとういでしょう。フードプロセッサーが大きい場合は2倍・3倍作って冷凍しても。機材を冷やすのは緑の色を鮮やかにするためです。

・デビルドエッグは直訳すると悪魔の卵。スパイスでピリッと仕上げるところから名がつけました。今回はパプリカの方はちょっとピリッと。バジルは香りよく仕上げました。

・トッピングはお好みで!塩分や旨みのアクセントでアンチョビとオリーブをのせました。イクラや唐墨、トリュフソルトも合います。ラディッシュは食感の変化で加えましたが省いてもいいですし、玉ねぎでも美味しいです。