

前菜の盛り合わせ (アンティパスト・ミスト)

<材料>8人分

たこと白いんげん豆のサラダ

| | |
|--|-------|
| 乾燥白いんげん豆 | 120g |
| 水 | 500ml |
| 香味野菜 (玉ねぎ 50g、にんじん 30g、セロリ 20g、にんにく 1/2 片) | |
| ゆでだこの足 | 1 本 |
| ツナ | 50g |
| 玉ねぎ | 50g |
| セロリ | 50g |
| ドレッシング | |
| マスタード | 大さじ 1 |
| にんにく (みじん切り) | 1/2 片 |
| 白ワイン酢 | 大さじ 2 |
| エクストラバージン・オリーブ油 | 100ml |
| バジリコ | 少量 |
| イタリアン・パセリ | 適量 |
| 塩、こしょう | |



ゴルゴンゾーラチーズのムース

| | |
|-------------------|-------|
| ゴルゴンゾーラチーズ (ドルチェ) | 50g |
| マスカルポーネチーズ | 50g |
| 生クリーム | 25ml |
| ブランデー | 少量 |
| レモン汁 | 少量 |
| ガーリックトースト | |
| バゲット | 適量 |
| にんにく | 1/2 片 |
| エクストラバージン・オリーブ油 | 適量 |
| くるみ | 少量 |
| はちみつ | 適量 |
| 塩、こしょう | |

トマトとモッツァレッラチーズのサラダ

| | |
|-----------------|-----|
| トマト (中) | 2 個 |
| モッツァレッラチーズ | 60g |
| バジリコの葉 (小) | 8 枚 |
| エクストラバージン・オリーブ油 | 適量 |
| 塩、黒こしょう | |

Act OnTV

<作り方>

<たこと白いんげん豆のサラダ>

① 乾燥白いんげん豆は水で洗い、分量の水に一晩浸けて戻す。



② 鍋に①を戻し汁ごと入れ、香味野菜（玉ねぎ、にんじん、セロリ、にんにく）を加え、塩、こしょうで下味をつけ、煮崩れない程度に柔らかくなるまで30～40分火を通す。煮汁に浸けたまま冷まし、香味野菜を取り除き、水気をしっかりと切る。



③ ゆでだこの足は水かきと足先を切り落とし、薄切りにする。

④ ツナは油を切ってほぐす。

⑤ 玉ねぎはみじん切りにし、布巾に包んで塩もみする。布巾に包んだままもみ洗いし、水気を絞る。

⑥ セロリは薄切りにする。



⑦ ドレッシングを作る。ボウルにマスタード、にんにく、白ワイン酢、塩、こしょうを入れて混ぜ合わせる。泡立て器で混ぜながら、エクストラバージン・オリーブ油を少しずつ加え、仕上げに粗く刻んだバジリコを加える。



⑧ ②～⑥の材料を⑦のドレッシングで和え、塩、こしょうで味を調える。冷蔵庫に30～40分入れて味をなじませる。



<ゴルゴンゾーラチーズのムース>

- ① ガーリックトーストを作る。バゲットは薄切りにしてトーストし、にんにくの切り口をこすりつけて香りに移し、エクストラバージン・オリーブ油をかける。



- ② くるみはローストし、粗く刻む。
- ③ ボウルにゴルゴンゾーラチーズを入れ、ゴムベラで軽く練ってやわらかくし、マスカルポーネチーズを加えて混ぜ合わせる。



- ④ ③に生クリームを少しずつ加え、ブレンダー、レモン汁、塩、こしょうで味を調べ、冷蔵庫で冷やす。

<トマトとモッツアレラ・チーズのサラダ>

- ① トマトは皮を湯むきし、8等分のくし形に切る。



- ② モッツアレラチーズはトマトと大きさを揃えて切る。



A Act OnTV

<盛り付ける>

皿にトマトとモッツァレラチーズを並べ、塩、黒こしょう、エクストラバージン・オリーブ油をかけ、バジリコの葉を挟む。たこといんげん豆のサラダを盛り、イタリアン・パセリを飾る。ガーリックトーストにゴルゴンゾーラチーズのムース、くるみをのせ、蜂蜜をかけて盛る。

