

シソ入りニョッキのカルボナーラソースがけ



材料(6人分)

<シソ入りニョッキ>

- じゃがいも 300g(中3個)
- オーマイ薄力粉「こんな小麦粉ほしかった」 40g
- 強力粉 80g
- 卵 1個
- 塩 ひとつまみ
- 大葉(千切り) 10枚
- 大葉(トッピング用、刻む) 5枚

<カルボナーラソース>

- オリーブオイル 大さじ 1
- たまねぎ(粗みじん切り) 1/2個
- ベーコン(1cm角切り) 100g
- アスパラ(皮をむき、2cm長さ) 6本
- しめじ(ほぐす) 1パック
- オーマイ「濃いカルボナーラ260g」 1袋
- 牛乳 500cc
- クリームコーン(缶詰) 1缶(180g)
- コショウ

作りかた。。。

1. シソ入りニョッキを作る。
じゃがいもは皮付きのまま竹串がスッと通るまで茹で、熱いうちに皮をむきマッシャーでしっかりつぶす。ボウルに薄力粉、強力粉、塩、卵を入れ、マッシュしたじゃがいも、千切りにしたシソを加えてひとまとめに3分ぐらい捏ねて丸く仕上げる。
仕上がった生地をビニール袋に入れ、20分程休ませる。
その後生地を3等分にして、これを2cm位の太さにのばしたら、1cm位の長さに切り分け、それぞれ団子状にしてから平らにし形を整える。
2. ソースを作る。厚手の鍋にオリーブオイルを熱し、玉ねぎをしんなりするまで炒めたらベーコン、アスパラ、しめじを加えて炒め、そこに「濃いカルボナーラ」、牛乳、クリームコーンを入れてひと煮立ちさせたら弱火にして5分くらい煮る。最後にコショウを加え火を止める。
3. ①のニョッキを沸騰した湯に入れ茹でる。上に浮いてきたらザルで冷水に取り、②の鍋に入れ温めなおす程度に加熱して器に盛り付け、刻んだ大葉を散らす。

カマンベールチーズのアヒージョ



材料(6人分)

* スペインの小皿料理(タパス)の一種です。
オイルが残ったら野菜炒めやドレッシングなどに使えます。

- | | | | |
|------------------------|---------|----------------|-----|
| ・ オーマイ「ほめDELI アヒージョの素」 | 2P(16g) | ・ ウィンナーソーセージ | 6本 |
| ・ エキストラバージンオリーブオイル | 200cc | ・ プチトマト(ヘタを取る) | 18個 |
| ・ ニンニク | 3かけ | ・ セロリ(5cm位に切る) | 1本 |
| ・ 鷹の爪 | 1本 | ・ マッシュルーム | 12個 |
| ・ コショウ | | ・ カマンベールチーズ | 小2個 |
| ・ フランスパン | | | |

作りかた。。。

1. マッシュルームは乾拭きする。
2. 厚手の鍋にオリーブオイル、「ほめDELIアヒージョの素」、ニンニクを入れ弱火でゆっくり煮る。ニンニクの色が変わったら鷹の爪を加えて、プチトマト、ウィンナーソーセージ、マッシュルーム、セロリを加えて10分程弱火で煮る。セロリが透明になってきたらカマンベールチーズを切らずにそのまま加えて火を止める。チーズの上にコショウをふり、セロリの葉を飾る。
3. 皿にチーズ以外の具材を盛り付け、最後に等分したチーズをのせる。とろけたチーズを野菜類に絡めながらいただく。

* フランスパンを用意して、オイルをつけて食べましょう。

魚介のカルパッチョ



材料(6人分)

・ たこ(薄切り)	12枚	・ ベビーリーフ	2パック
・ ホタテ貝柱	12枚	・ 玉ねぎ(みじん切り)	1/2個
・ サーモン(薄切り)	12枚	・ パプリカ(みじん切り)	1/2個
・ アボカド	2個	・ カイワレ	1パック
・ リンゴ	1/2個	・ カシューナッツ(粗く刻む)	30g
・ 長芋	100g	・ レモン	1個
・ オーマイ「ほめDELI カルパッチョの素25.6g」	2袋		

作りかた。。

1. リンゴ、アボカド、長芋は1cm位の厚さの薄切りにする。
2. 大皿にベビーリーフを平らに乗せ、その上にたこ、ホタテ、サーモンとリンゴ、アボカド、長芋を彩りよく並べ、その上にみじん切りにした玉ねぎとパプリカを乗せ、さらにカイワレをきれいに乗せたらカシューナッツをパラパラとかける。最後に「ほめDELIカルパッチョの素」をまわしかけ、別添のトッピングをふりかける。くし型に切ったレモンを添える。

杏仁豆腐



材料・・・6個分

・ 生クリーム	200cc	・ キウイフルーツ	1個
・ 牛乳	400cc	・ オレンジ	1/2個
・ 杏仁霜(きょうにんそう)	30g		
・ 砂糖	40g		
・ 粉ゼラチン	6g		
・ お湯	50cc		

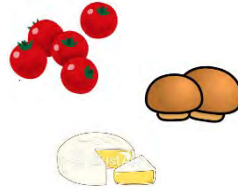
作いかた。。

1. お湯50ccにゼラチンを入れ良く混ぜ、ふやかしておく。
2. 鍋に生クリーム、牛乳、砂糖を入れ混ぜて温める。その一部分で杏仁霜を溶かしてからまた戻し入れ、沸騰前に①のゼラチンを加えて煮溶かしたら火を止める。そのまま人肌くらいまで冷ます。
容器に平均に流し込み、冷やし固める。
3. 固まった杏仁豆腐のうえに薄く切ったフルーツを飾る。

<シソ入りニョッキのカルボナーラソースがけ>



<カマンベールチーズのアヒージョ>



<魚介のカルパッチョ>



<杏仁豆腐>



(参考商品)