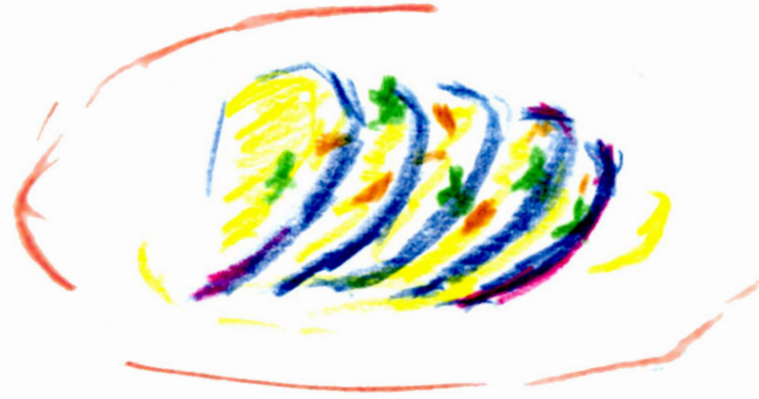


新処なす カルパッチョ 仕立て



【材料（4人分）】

- ・新処なす 150g 程度のもの 2 個
- ・ローストアーモンド 8 粒
- ・わさび菜 少々

<柚子こしょうドレッシング>

- ・柚子こしょう 小1
- ・米酢 大1
- ・えごま油またはエキストラバージンオリーブ油 大3

【作り方】

- ①新処なすはヘタを残して、ガクの部分を切り落とす。縦4つに切り、水に5分ほどつけて、湯気が上がった蒸し器で5～6分蒸す。粗熱がとれたら冷蔵庫で冷やしておく。
- ②柚子こしょうドレッシングの材料をボウルに入れて混ぜる。
- ③①の新処なすを食べやすい大きさに切ってお皿に並べ、②をかけて砕いたアーモンドとわさび菜を載せていただく。

ご存じ「なすの花すし」に使われる新処なすは、愛らしい巾着型のなすです。肉質が密ですから、蒸すことでトロリとした触感が出ます。季節の柚子こしょうを効かせて、カルパッチョ風にして召し上がってみてくださいね。