

レモン風味の冷製パスタ りゅうきゅう仕立て

(考案者) 濱田 彩美

(レシピ誕生のきっかけ)

大分ではりゅうきゅうをご飯にのせてりゅうきゅう丼を作ります。これを西洋風に仕上げたらどうなるかなと考えた末パスタに合わせて、さっぱりイタリアンに仕上げってみました。ブリザーブドカボスもつくってみたら、魅力的な調味料になり、可能性を秘めたものとなるかもしれません。



材料(2)人分

材料(2)人分		レモン	1個	にんにくすりおろし	少々
カッペリーニ(パスタ)	80g	レモン塩	適量		
ミニトマト	10個	オリーブオイル	適量		
鯛の切り身	1/4匹	鮎魚醤	20ml		
ズッキーニ(半月切り)	1/4本	みりん	20ml		
チャイブ(小口切り)	適量	酒	20ml		

作り方

【作り方】

- りゅうきゅうを作る。みりと酒は合わせて煮切っておく。それに鮎魚醤を加え漬けたれをつくる。
鯛の切り身を薄く削ぎ切りにし漬けたれに15分浸ける。
- ミニトマトはくし切りにした後、半分に切る。ズッキーニは半月切りにする。
- ボールにレモン汁、レモン塩の皮(千切り)と汁を入れ、オリーブオイルを入れながら乳化させる。
その中ににんにくのすりおろし、ミニトマトを加え、味を調える。
- 鍋にたっぷりのお湯を沸かし、水1Lに対し大さじ1ほどの割合で塩をいれ、カッペリーニを、
指定の茹で時間より1分長く茹でる。茹で上がった後氷水で締め、水気をよく切る。そのお湯でズッキーニも
茹でて、茹で上がった後オリーブオイルをかけておく。
- 3のソースに4のパスタ、りゅうきゅう、ズッキーニを入れ和える。皿に盛り、チャイブを散らし、
レモンの皮を上からすりおろす。

※レモン塩: レモン塩とは、「ブリザーブドレモン」といい、地中海沿岸の国々でよく使われる調味料です。

モロッコ料理、トルコ料理、北アフリカ料理などによく見られます。

より大分風にするなら、カボス塩を作り、酸味はすべてカボスで仕上げてもいいかと思います。