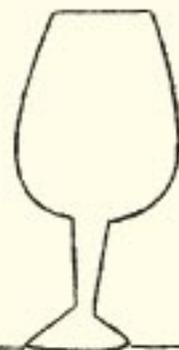
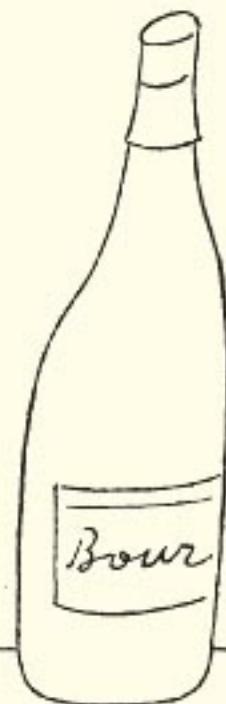
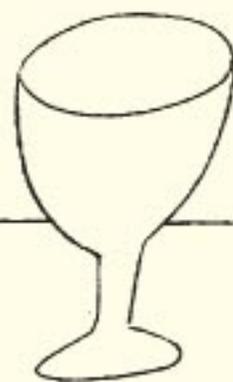
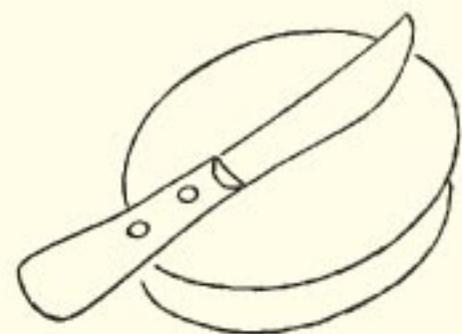


ワインに合う、 とっておきのおそうざい

ワインをおうちで楽しむなら、
パリッと香ばしいパンにチーズ、
それにおいしいおつまみを用意しましょう。
気軽に作れるものから、ちょっと手をかけた
おしゃれな料理まで。
とっておきレシピを紹介します。



Recipe



真夏の日ざしでぜひ作りたい!

ドライトマトは、トマトのうま味がぎゅっと凝縮。

おうちで作るドライトマトは、料理に使うと、まるで「だし」のように味わい深く、そのままワインのおともや、ディップやソースとしても便利です。



セミドライトマトのオイル漬け



保存

保存容器か瓶に入れ、
冷蔵で約3週間。
冷凍で約2か月。



ワインに合う、おそうじい

材料 できあがり量 約170g

(オリーブ油も含める)

ミニトマト(赤・黄合わせて)

・・・1パック(200g)

A 塩・・・小さじ1/4

ドライオレガノ・・・小さじ1/4

にんにく・・・1片(10g)

ローリエ・・・1枚

黒こしょう(粒)・・・10粒

オリーブ油・・・100～120ml

*どちらも1色でもよい。

1. ミニトマトを切る

ミニトマトは洗って水気をペーパーでふきとる。ヘタをとり、ヘタの部分と平行に半分に切る。

2. ざるに並べる

ミニトマトの切り口を上にして、ざるに並べる。

3. 干す

風通しがよく、日の当たる場所(ベランダや車のボンネット)に置く。水分が抜け、最初の半分くらいの大きくなるまで1～2日干す(夜はとりこむ)。

4. オイルに漬ける

3を瓶に入れてAを加える。トマトがかくれるくらいオリーブ油を加える。

◎直射日光が強い時期や、天候が悪いときはオープンでも作れる。

オープンで120℃(ガスオープンなら110℃)に予熱する。

オープン皿にオープンシートを敷き、ミニトマトの切り口を上にして並べる。水分が抜け、半分くらいの大きくなるまで約1時間加熱する。

Idea

ドライマトのオイル 漬けを使うアイデア

ハーブの香りと塩気がついているので、
きざむだけで味のよいソースになります。



かじきのソテー
ドライマトソース

ドライマトとチーズのオードブル

トマトのペペロンチーニ

魚を焼くだけ。
イタリアンのメインがかんたんに。

かじきのソテー ドライマトソース

材料 (2人分) : 1人分 ● kcal
ドライマトのオイル漬け … 30g
かじき … 2切れ (200g)
塩・こしょう … 各少々
薄力粉 … 小さじ1
オリーブ油 … 大さじ1/2
ルッコラ … 30g

作り方

1. かじきの両面に塩、こしょうをふり、小麦粉をまぶす。ドライマトはみじん切りにする。
2. フライパンにオリーブ油を中火で温め、かじきの表面がカリッとするまで焼く。裏返してふたをし、弱火で火が通るまで焼く(約4分)。皿にとり出す。
3. 続けてフライパンにドライマトのみじん切りを加え、きつと炒める。かじきにかき、ルッコラを添える。

気軽に前菜のできあがり。

ドライマトとチーズの オードブル

材料 (2人分) : 1人分 ● kcal
ドライマトのオイル漬け … 40g
好みのチーズやドライフルーツ、オリーブなど
… 適量

作り方

1. チーズは食べやすい大きさに切る。ドライマト、チーズ、ドライフルーツ、オリーブを皿に盛る。

シンプルでおいしいパスタ。
ドライマトのペペロンチーニ

トマトのペペロンチーニ

材料 (2人分) : 1人分 ● kcal
スパゲティ … 160g
ドライマトのオイル漬け … 40g
オイル漬けの油 … 大さじ1
にんにく … 小1片 (5g)
バジルの葉(粗みじん切り) … 2枚
塩・黒こしょう … 各少々
粉チーズ … 大さじ2

作り方

1. スパゲティは湯2Lに塩大さじ1(各材料外)を入れ、表示どおりにゆでる。水気をきる。
2. フライパンにオイル漬けの油とにんにくを入れ、弱火にかける。にんにくが色づいたらドライマトを加えて混ぜ、火を止める。
3. 2のフライパンにゆであがったスパゲティ、塩、こしょうを加え、混ぜ合わせる。器に盛り、バジルの葉、粉チーズをかける。

